



Hoofdgerechten

Koreaanse BBQ-balletjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram gehakt
1 ei
120 gram panko
2 lente-uitjes
1 theelepel gember
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel sesamololie
2 eetlepels plantaardige olie
sesamzaad
koriander
peper
zout

Voor de saus

60 milliliters sojasaus
2 eetlepels honing
1 eetlepel rijstazijn
1 eetlepel tomatenpuree
1 knoflook
1 gember
1 theelepel sesamololie

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de gehaktballetjes in een kom en kruid met peper en zout. Vorm kleine gehaktballetjes van het mengsel, ongeveer ter grootte van een walnoot.

Verhit de plantaardige olie in een grote koekenpan op een zeer hete bbq. Bak de gehaktballetjes rondom bruin en gaar, dit duurt ongeveer 8 à 10 minuten.

Terwijl de gehaktballetjes bakken, meng de sojasaus, honing, rijstazijn, tomatenpuree, knofl ook, gember en sesamololie in een aparte kom.

Zodra de gehaktballetjes gaar zijn, voeg je de saus toe aan de pan en laat je het geheel sudderen tot de saus iets dikker wordt en de gehaktballetjes volledig bedekt zijn. Bestrooi de gehaktballetjes met sesamzaadjes, koriander en gehakte lente-uitjes voor de garnering.

