
Indonesische gehaktballen

met zelfgemaakte atjar en kokos



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- basmatirijst
- rund- en varkensgehakt
- kokosrasp
- Indonesische specerijenmix
- rijstwijnazijn
- verse gember
- ketjap manis ⁶
- kurkumapoeder
- verse groentemix: witte kool, peen en bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- kleine kookpan
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan met deksel
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

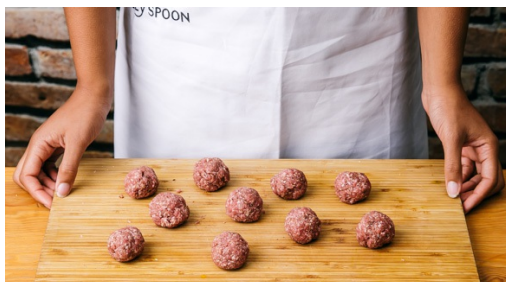
soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Rijst koken

Breng 400ml water met een snuf zout in een kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng eenmaal opnieuw aan de kook en kook de **rijst** op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat afgedekt 5min rusten.



4. Gehaktballen rollen

Meng het **gehakt** met de **helft van de kokosrasp**, de **Indonesische specerijenmix** en wat zout en peper. Rol er met natte handen **10 kleine gehaktballen** van, van (ongeveer) 3-4cm groot.



2. Atjar maken

Doe intussen de **rijstwijnazijn** met 1-2el suiker en 50ml water in een kleine kookpan. Rasp de **gember** boven de pan fijn en voeg samen met het **kurkumapoeder** en wat zout en peper toe. Verhit tot de suiker is opgelost. Voeg dan **1/3 van de groentemix** toe en warm 2min mee. Schenk de **atjar** in een kom en laat afkoelen.



5. Gehaktballen bakken

Verhit 1el olie in de eerdergebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **gehaktballen** rondom in 6-8 min gaar. Zet het vuur wat lager en voeg dan de **ketjap manis** en 100ml water toe. Laat de **gehaktballen** daar met de deksel op de pan nog 2min in smoren.



3. Kokos roosteren

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **kokosrasp** in 2-3min goudbruin. Neem uit de pan.



6. Serveren

Verhit ondertussen 1el olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Voeg dan de **overgebleven groentemix** toe en roerbak 2min tot de **kool** gaar is. Doe de gekookte **rijst** toe. Schep de **rijst** en **atjar** op de borden en leg er de **gehaktballen** op. Schenk de **ketjapjus** erover. Bestrooi met de **rest van de kokos** naar smaak.