

Pittige gehaktballetjes met frietjes en pindasaus

Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten

800 g (zoete) aardappel en/of knolselderij

50 ml olijfolie

400 g gehakt half om half

3 teentjes knoflook

3 el gemalen kokos

1 ei

3 bosuitjes

zout

(rauwkost)salade

En van Fair Trade Original:

4-6 tl Sambal Badjak

8 flinke el Pindakaas

scheut Ketjap Manis

Bereidingstijd ca. 30 minuten

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor tot 220° C.
- Schil de aardappelen en/of knolselderij en snijd ze eerst in plakken en dan in repen.
- Dep de reepjes (zoete) aardappel en/of knolselderij droog met keukenpapier.
- Meng deze frietjes met een heel klein beetje olie en verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak de frietjes in het midden van de oven in ca. 20-30 minuten goudbruin en knapperig en bestrooi ze met zeezout uit de molen.
- Meng intussen het gehakt met 2 geperste teentjes knoflook, 2-3 theelepels sambal, de kokos, het ei, de gesnipperde bosui en het zout in een kom goed door elkaar.
- Draai van dit mengsel ca. 12 kleine gehaktballetjes.
- Verhit 4 eetlepels olie in een braadpan en bak de gehaktballetjes rondom bruin.
- Zet het vuur laag en gaar de gehaktballetjes nog ca. 10 minuten met de deksel op de pan.
- Verwarm voor de satésaus in een pannetje met dikke bodem de pindakaas met 150 ml water.
- Pers het laatste teentje knoflook erboven uit en voeg de sambal en een scheut ketjap toe.
- Roer alles door elkaar tot een mooie gladde satésaus.
- Voeg, indien nodig, nog wat water toe.
- Serveer bij de gehaktballetjes en frietjes, de zelfgemaakte satésaus en een (rauwkost)salade.