



Indische gehaktballetjes in pittige tomaten-kokossaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

800 gram rundergehakt
1 handvol rozijnen
1 eetlepel komijnpoeder
1 eetlepel korianderpoeder
1 eetlepel kurkumapoeder
peper en zout
2 eieren
1 kopje panko (of paneermeel)
2 eetlepels arachideolie
2 uien (fijngesneden)
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 stuk gember (fijngesneden)
1 blik gepelde tomaat
1 blik kokosmelk
2 eetlepels garam masala (of een andere Indische kruidenmengeling, bv. curry))
4 zoete aardappels
verse koriander
1 spaans pepertje (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Meng het rundergehakt met de rozijnen, het komijn- en korianderpoeder, de kurkuma, peper, zout, eieren en panko. Kneed tot balletjes.
- 2.** Verhit de arachideolie in een diepe kookpot en bak de balletjes rondom rond goudbruin. Schep ze uit de pan en fruit de uien, knoflook en gember in dezelfde pan.
- 3.** Overgiet met de gepelde tomaten en de kokosmelk.



- 4.** Breng op smaak met de garam masala, peper en zout.
- 5.** Doe de gehaktballetjes terug in de saus en laat zachtjes pruttelen.
- 6.** Schil de zoete aardappelen, snij ze in plakjes en voeg ze toe.
- 7.** Laat met het deksel op de pan 30 minuten garen.
- 8.** Werk af met verse koriander en Spaanse peper.