

Baliballetjes

Ingrediënten:

500 gr rundergehakt
40 gr zelfgemaakte uiensoep mix of 1 pakje 'franse uiensoep' van honig
1 ei
4 el paneermeel
2 uien, grof gesneden
100 ml azijn
200 ml tomatenketchup
100 gr bruine suiker
1 tl chilipoeder of sambal



Meng het gehakt met de uiensoep mix, het ei en het paneermeel.
Draai kleine balletjes, iets groter dan een soepballetje (ongeveer ø 2cm)

Smelt 50 gr boter in een grote pan en bak de balletjes tot ze gaar zijn.

Schep ze vervolgens uit de pan met een schuimspaan en bak de grof gesneden uien in hetzelfde vet tot ze glazig zijn.

Voeg de azijn, tomatenketchup, bruine suiker en het chilipoeder toe en roer tot het glad is.

Laat even twee minuten inkoken en voeg vervolgens de balletjes weer toe.

Nog even laten doorkoken tot de saus ingedikt is en de balletjes zijn klaar om te eten.

Serveer ze als borrelhapje of maak er een hoofdgerecht van door ze te serveren met rijst en gestoomde of gewokte groene groenten. Lekker met wat kroepoek om de saus op te dippen ;-)

Geniet ervan!