**Indische gehaktballetjes uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

500 gram rundergehakt

10 eetlepels paneermeel

1 ei

1 ui ragfijn gesneden

2 theelepels knoflookpoeder

2 theelepels djahe

1 theelepel laos

1 theelepel sereh-poeder

2 theelepels sambal oelek

3 eetlepels ketjap manis

1 eetlepel mosterd

Zout

olie

Bereiding:

Meng het gehakt met het paneermeel, het ei, de fijngesneden ui, de fijngehakte knoflook, alle kruiden, sambal oelek, ketjap manis, de mosterd, en zout naar smaak. Vorm van dit gehaktmengsel ca. 24 balletjes. Verhit wat olie in een koekepan en bak de balletjes mooi bruin. Laat ze nog even doorbakken en draai de laatste paar minuten de warmtebron weer hoog. De balletjes moeten lekker krokant zijn.