**Harissagehaktballen met rijst uit de oven**

Nodig voor de saus:

2 flinke sjalotten, in ringen

Olie

1 teen knoflook, fijngehakt

1 tl gemalen koriander

2 tl karwijzaad

1 el harissa (hete Noord-Afrikaanse saus) of sambal badjak

1 blik (400 g) gepelde tomaten, fijngeknepen

sap van 1 citroen

Nodig voor de ballen:

500 g half-om-half gehakt

100 g gare rijst

1 ei

1 sjalot, gesnipperd

2 tenen knoflook, fijngehakt

1 el harissa of sambal badjak

schil van 1 biologische citroen, fijngeraspt

zeezout en versgemalen zwarte peper

Bereiding:

Verwarm de oven voor tot 180 graden. Meng alle ingrediënten voor de ballen, breng het rijst-gehaktmengsel op smaak met zout en peper en kneed het goed door. Was uw handen en vorm er met natte handen (dan plakt het gehakt minder) ballen van ter grootte van een golfbal. Maak de saus. Fruit de sjalot in de olijfolie in een steelpan op halfhoog vuur tot hij lichtbruin kleurt. Voeg de knoflook, koriander, het karwijzaad en de harissa toe en bak zo’n 2 à 3 minuten mee, tot de specerijen beginnen te geuren. Schenk de tomatenpulp erbij, breng de saus aan de kook, proef even, en roer het citroensap erdoor. Zet het vuur uit. Leg de gehaktballen iets uit elkaar in een ovenschaal en schenk de saus erover. Zet de schaal 25 minuten in de oven, tot de ballen gaar zijn en de saus bubbelt. Serveer met rijst of brood en een salade. Lekker met rode wijn.