**Indisch gehakt met ketjapsaus uit de slowcooker**

Nodig:

700 – 1000 gram half-om half gehakt

2 uien (1 voor het gehakt en 1 voor in de slowcooker)

3 tenen knoflook

1 – 1,5 theelepel (vers) geraspte nootmuskaat

1 theelepel ketoembar (gemalen koriander)

1 – 1,5 eetlepel sambal oelek (voor het gehakt en de saus)

4 – 6 eetlepels melk

3 laurierbladen

6 kruidnagels (of 1/2 theelepel kruidnagelpoeder)

4 eetlepels water

4 eetlepels ketjap manis

1 eetlepel zoete chilisaus

1 eetlepel citroensap

zout

peper

Bereiding:

Doe het gehakt in een grote kom. Rasp 1 ui (de andere gebruik je als bedje

voor het gehaktbrood) of snijd deze zo fijn mogelijk. Voeg de ui, ketoembar,

nootmuskaat, 1 eetlepel sambal oelek en een snufje zout en peper toe. Als je

kruidnagelpoeder gebruikt dan voeg je dat nu toe. Gebruik je hele kruidnagels

dan voeg je die op het eind toe (daar kom ik nog op terug). Meng het gehakt met de specerijen door elkaar. Doe dit met je handen (met eventueel handschoentjes aan). Voeg nu steeds een paar eetlepels melk toe (4 tot 6) totdat het gehakt zacht en smeuïg wordt. Vorm er met je handen een mooie grote bol (brood) van. Snijd vervolgens de ui die je nog over hebt in grove stukken en leg deze op de bodem van de slowcooker. Leg het gehaktbrood op de uien. Schep 4 eetlepels water op de bodem van de slowcooker en leg hier de laurierbladen in. Als je hele kruidnagels gebruikt, steek je deze in het gehaktbrood. Deze verwijder je als het gehaktbrood gaar is. Zet de slowcooker voor 5 uur op low of voor 3 tot 4 uur op high. Er komt veel

vocht uit het gehaktbrood, daarom ligt hij ook op een bedje van uien. Maak

ondertussen de ketjapsaus. Meng de ketjap manis met citroensap, zoete chilisaus en sambal oelek naar smaak. Til het gehaktbrood met 2 spatels uit de slowcooker en snijd het broodje in plakken. Verwijder de kruidnagels. Serveer de saus ernaast of bestrijk het gehaktbrood ermee.