**Kokos curry met kipgehaktballetjes uit de crockpot**

Nodig:

*Gehaktballetjes:*

600 gram kipgehakt (ongekruid)

1 verkruimelde boterham zonder korst

2 eetlepels melk

1 theelepel uienpoeder

1 theelepel knoflookpoeder

½ theelepel chili flakes

2 eetlepels bloem

zout

peper

*Curry:*

2 theelepels ketoembar

1 theelepel kurkuma

½ theelepel chili flakes

4 kardemom peulen geplet

½ theelepel kaneel

2 stengels sereh gekneusd (citroengras)

3 blaadjes djeroek poeroet (limoenblad)

3 plakjes verse gember gekneusd

400 milliliter kokosmelk

200 milliliter water

1eetlepel groentebouillonpoeder of een half verkruimeld bouillonblokje

sap en rasp van een limoen

om op smaak te brengen: Thaise vissaus en suiker

olie om in te bakken

Bereiding:

Doe het kipgehakt in een grote kom samen met het uienpoeder, knoflookpoeder, chili flakes, peper en zout. Verkruimel de boterham en schep hier de melk op. Laat dit even weken. Meng ondertussen met je handen het gehakt door elkaar. Knijp het brood uit en voeg dit bij het kipgehakt. De melk die overblijft gebruik je niet. Knijp alles goed jn en draai balletjes van het gehakt ter grootte van een golfbal. Doe 2 eetlepels bloem in een kom en rol de balletjes er een voor een doorheen. Zet de balletjes afgedekt apart tot gebruik. Doe de droge kruiden/specerijen alvast in een kommetje. Plet de kardemom, de peulen mogen er in zijn geheel bij. Kneus de sereh, djeroek poeroet en de gember, deze gaan straks in zijn geheel in de pan. Zet kokosmelk, water en groentebouillonpoeder alvast klaar. Ook de limoen heb je zo meteen nodig. Zet de CPE klaar en druk op sauté en op start. Schenk een eetlepel olie in de binnenpan en leg er 10 balletjes in. Bak deze aan totdat ze rondom licht verkleurd zijn. Haal ze met een tang uit de pan en leg ze op een bord. Bak nu de andere balletjes aan, haal eruit en leg erbij op het bord. Druk op stop zodat de sauté functie stopt. Doe de inhoud van het kommetje kruiden en specerijen in de CPE met de sereh, djeroek poeroet en de gember en schep dit even om. Schenk er een scheutje kokosmelk bij om het mengsel wat losser te maken. Als de geuren goed zijn vrijgekomen schenk je de rest van de kokosmelk erbij. Voeg ook het water en het groentebouillonpoeder (of half verkruimeld blokje) toe. Rasp nu de limoen boven de pan en roer alles goed door elkaar. Leg de gehaktballetjes in de saus. Doe de deksel op de pan en zet meteen het ventiel dicht. Druk op manual en stel de tijd in op high voor 30 minuten. Laat de pan 10 minuten zelf zijn stoom kwijtraken. Open de pan en voeg naar smaak limoensap, suiker en Thaise vissaus toe. Dik de saus indien gewenst in dmv de sauté stand. Omdat je kurkuma hebt gebruikt is het aan te raden om zo snel mogelijk de ring uit de deksel goed af te wassen. Lekker met naanbrood of rijst.