**Perkadel Bali (Balinese gehaktballetjes) uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

450 - 500 gram varkensgehakt

4 eetlepels gedroogde bami groenten

75 gram klapper (kokos)

6 - 8 eetlepels (arachide) olie

3 eetlepels koud water

2 eieren

2 eetlepels maïzena

1 ½ theelepel sambal oelek

½ theelepel djahe

½ theelepel laos

zout

Bereiding:

Doe de bami groenten in een kommetje en schenk er 1 dl kokend water bij. Laat alles 5-8 min. staan en daarna in een zeef uitlekken. Hak de groenten vervolgens ragfijn. Maak het gehakt aan met klapper, sambal, djahe, laos, fijngehakte groenten, eieren en wat zout. Strooi er door een zeefje maïzena over. Meng alles opnieuw. Vorm van het mengsel 12 rolletjes met een middellijn van ongeveer 2 cm. Verhit de olie. Bak de rolletjes er in 6-8 min. rondom bruin en gaar in. Laat de rolletjes na het bakken even over een stuk keukenpapier rollen.

Serveertip

Geef er ketjap of balisaus bij.