**Rempah (gehaktballetjes met klapper) uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

250 gram hoh gehakt

50 gram Klapper/kokos

4 eetlepels paneermeel

2 theelepels katoembar

2 theelepels kerrie djawa

1 mespunt knoflookpoeder

1 ei losgeroerd met 2 eetlepels koud water

½ theelepel rasp van een citroen of limoenschil

zout

olie

Bereiding:

Mens alle ingrediënten op de olie na in een kom en voeg wat zout toe. Laat het mengsel 10 minuten staan en meng het daarna opnieuw. Vorm van het gehaktmengsel 12 balletjes. Verhit olie in een wok en bak de balletjes in 6 a 8 min rondom bruin gaar.

Serveertip

Geef er zoutzure gembersaus, ketjapsaus, of pindasaus bij.