# **Seroendeng borrelballetjes**

Nodig:

500 gram rundgehakt

1 ei

2 eetlepels ketpjap

2 eetlepels thaise chilisaus

1 teentje knoflook

½ theelepel kerriepoeder

1 theelepel komijnpoeder

1 theelepel gemberpoeder

1 eetlepel mosterd

75 gram seroendeng

zout

peper

3-4 eetlepels paneermeel

frituurolie

100 gram gemalen kokos

Bereiding:

Kneed van het gehakt met het ei, de ketjap, chilisaus, knoflook uit de pers, specerijen, mosterd, seroendeng, zout en peper naar smaak en zoveel paneermeel als nodig een samenhangende bal. Laat 15 minuten rust in de koelkast. Verwarm frituurolie tot 180 graden. Rol balletjes ter grootte van een walnoot, rol ze door de kokos en frituur ze (zonder mandje) in gedeelten in circa 7 minuten gaar. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Bak intussen in een droge koekenpan de rest van de gemalen kokos onder steeds omscheppen lichtbruin. Schud de kokos in een diep bord en rol de gebakken balletjes erdoor. Serveer ze warm of koud met zoete chilisaus.