

Frikadel Pan

1000 gr mager rundergehakt
200 gr aardappelen
1 ui
2 knoflook
2 tl ketumbar
2 el sambal oelek
2 el ketjap Asin
2 el ketjap Kaki Tiga
2 el tamarinde
1 tl nootmuskaat
mispunt kruidnagel (1 kruidnagel)
1 el arachide-olie
2 tl zout
2 eieren

Een Bak of Springvorm
Kook de aardappelen laat afkoelen en prak fijn
Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bumbu

Wrijf de ui, knoflook, sambal, ketumbar, nootmuskaat en kruidnagel fijn in de cobec (vijzel)

Meng alle ingrediënten met het gehakt en de aardappelen. Doe het mengsel in een met wat olie ingevette bakvorm en zet 35 minuten in de oven.