

## Bakso Djawah

500 gram rundergehakt of lamsgehakt (of half lams- en half rundergehakt) bij de Marokkaanse of Turkse slager te krijgen.  
2 eieren  
2 beschuiten (fijnstampen met deegroller) of 6 eetlepels paneermeel  
2 el ketjap manis  
1 el gula djawa (eventueel bruine suiker)

### Voor de Bumbu

1 ui  
2 teentjes knoflook  
1 tl trassi  
2 kemirintoten (geroosterd en fijngehakt)  
1 tl kunyit  
1 tl ketumbar  
1/2 tl djinten  
sap van 1 limoen  
2 - 6 lomboks (rode pepers)  
peper zout

### Voor de Saus

2 eetlepel water  
7 eetl ketjap manis of medja (kaki tiga)  
1/2 theelepels djinten  
3 rode rawits of gesneden lomboks  
2 tl asem (tamarinde-water)  
1 tl ketumbar  
5 teentjes knoflook

### De Bumbu.

Alle kruiden voor de Bumbu fijnwrijven of in de blender doen. Persoonlijk vind ik de blender wel wat minder maar het gaat wel sneller.

### Bereiding

Fruit de bumbu in wat olie. Vervolgens doe je de bumbu in een kommetje. Roer de ketjap en gula djawa erdoorheen en laat afkoelen. De eieren kloppen en met het gehakt en de afgekoelde bumbu mengen. Dan de fijngemaakte beschuiten of het paneermeel toevoegen zodat je er goede stevige balletjes van kunt maken. Mengsel in afsluitbare kom doen en een nacht in de koelkast laten staan. Kleine balletjes van ca. 4 cm doorsnede draaien. Daar kun je een ijsschep voor gebruiken (o.a. te koop bij bol.com) dat gaat een stuk sneller en de maat blijft meer constant. Frituur de balletjes in de wadjan of in de frituurpan in olie van 160 graden.

### Bereiding saus

**Snij de rawits en wrijf de rawits, de djinten, de asem, de ketumbar en de knoflook fijn tot een pasta en meng hierdoor de kecap en het water. Verhit langzaam in een pannetje en laat indikken tot een sausje.**