

Rendang Gehaktballetjes Bakso Rendang

Ingrediënten

500 gram rundergehakt
2 ei
30 gr serundeng (gebakken cocosmeel)
paneermeel

Bumbu

2 rode uien
6 teentjes knoflook
1 tl trassi
6 rode peper en (6 rawits voor heter)
3 tl djahé
3 cm laos
2 tl ketumbar
1 tl djinten
3 tl kunjit
1 tl tamarinde
1/2 el gula djawa
scheutje limoensap
zout, snufje kruidnagel, snufje nootmuskaat

Vorbereiding

Ui en knoflook schoonmaken en alle kruiden fijnwrijven

Bereiding

Fruit de bumbu in wat olie. Vervolgens doe je de bumbu in een kommetje om af te koelen.

De eieren met gehakt en de afgekoelde bumbu mengen. Dan serundeng en 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 constant.

Frituur de balletjes kort in de wadjan of in de frituurpan in olie van ca.160 graden.