

## Frikadel Atjeh

gehaktballetjes met pikante saus

### Ingrediënten gehaktballetjes:

500 gr rund- of lamsgehakt  
250 gr geraspte kokos  
1 limoen (sap)  
1 ei  
ca. 1/2 liter water

### Bumbu

5 teentjes knoflook  
3 cm kunjit (kurkuma)  
3 rode lomboks  
1 theel ketumbar  
1/2 theel djinten  
zout naar smaak

### Saus

Ingrediënten saus:  
7 teentjes knoflook  
1 rode peper (lombok)  
2 rode rawits  
1 theel ketumbar  
1/2 theel djinten  
2 theel tamarinde  
7 eetlepels ketjap kaki tiga  
kopje water

### Vorbereiden

Wrijf of maal de ingrediënten voor de bumbu fijn tot een pasta.  
Maak knoflook en de rawits schoon

### Bereiding:

#### Gehakballetjes

Meng de bumbu met het gehakt, de kokos, het limoensap en het ei. Vorm van deze massa kleine balletjes. Verhit in een wok/wadjan het water en kook hierin de balletjes in 10 minuten gaar.

#### De Saus

Verhit de knoflook in olie tot lichtbruin en voeg dan de ander ingrediënten toe en laat de saus even zachtjes sudderen tot het ingedikt is en serveer bij de balletjes.