



Vietnamese gehaktballetjes in slawraps



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram gemengd gehakt
100 gram panko
4 lente-uitjes (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 centimeters gemberwortel (geraspt)
1 bosje muntblaadjes (fijngesneden)
4 eetlepels sojasaus
2 eetlepels arachideolie
2 romeinse sla's (of 4 minigems)
4 wortels (geraspt)
1 komkommer (in dunne reepjes van 5 cm)
1 bosje koriander
1 rode peper (in ringen)
3 eetlepels sweet chilisaus (kant-en-klaar)

Bereidingswijze

- 1.** Meng het gehakt met de panko, de lente-uitjes, de knoflook, de gemberwortel en de helft van de munt. Breng op smaak met sojasaus en meng goed.
- 2.** Rol hier kleine balletjes van en bak ze gaar in arachideolie.
- 3.** Trek de blaadjes los van de sla en leg ze naast elkaar op een schaal. Leg in elk blaadje sla een beetje geraspte wortel, enkele komkommerreepjes, gehaktballetjes, muntblaadjes, koriander en rode peper.
- 4.** Bedruppel met de sweet chili sauce en serveer onmiddellijk.