

Black pepper balletjes

45 minuten

4 personen

Black pepper beef wok vind je terug in veel Aziatische restaurants. Deze budgetvriendelijke gehakt versie mag er ook zeker zijn! Je maakt de saus zo pikant als je zelf wil. Heerlijk met wat gestoomde basmati rijst om de hitte te verzachten!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 800 gram gehakt
- 2 rode paprika
- 1 groene paprika
- 2 rode uien
- 2 bokaal donkere runderfond
- verse gember (1 duim)
- oestersaus
- sojasaus
- zwarte peperbolletjes

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Mix 2 eetlepels sojasaus, 4 eetlepels oestersaus, 1 duim geschilde verse gember, 2 tot 4 eetlepels zwarte peperbolletjes totdat de peperbolletjes fijn genoeg zijn.
2. Meng met 2 bokalen donkere runderfond en breng in een steelpan op een zacht vuurtje aan de kook. Laat dit rustig indikken. De scherpte van de peper gaat nu ook verzachten.
3. Was je handen en rol gehaktballetjes ter grootte van een golfballetje.
4. Neem een grote koekenpan met wat plantaardige olie en bak de balletjes op een laag vuurtje gaar, tot in de kern. Dit duurt 10 tot 15 minuten, intussen de balletjes veel omdraaien en laten 'rollen' in de pan.
5. Ondertussen verwijder de je zaadlijsten en stengels van de paprika's en snij je deze in 'halve frieten'. Zet opzij.
6. Pel de uien en snij deze in grove stukken. Zet opzij
7. Haal de gare balletjes uit de pan en laat ze uitlekken op een vel keukenpapier.
8. Zet het vuur nu hoger en doe alle paprika en ui in de hete pan. Bak ze kort een heet genoeg aan, zoals in de wok.

9. Voeg de saus toe en meng goed.
10. Voeg nu ook de balletjes toe en schep de saus erover.

Smakelijk!