

Satéballetjes met pindasaus

45 minuten

4 personen

Lekker en makkelijk! Deze satéballetjes met pindasaus zijn een snelle en smaakvolle maaltijd. De combinatie van kruidige gehaktballetjes en romige pindasaus is altijd een hit. Perfect voor een doordeweekse avond of een gezellig diner met vrienden. Serveer met rijst of noedels voor een complete maaltijd!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 800 gram kalfsgehakt
- een 200 gram pindakaas
- 1 grote rode ui
- 200 ml kokosmelk
- 1 eetlepel vloeibare honing
- 2 eetlepels sojasaus
- sesamololie
- currypoeder
- gebakken uitjes
- knoflookpoeder
- satéstokjes (heb je er houten, week deze dan een half uurtje van tevoren in water)
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Pel en snipper de rode ui fijn. Bak deze in een beetje sesamololie. De ui mag gerust wat bruine/karameliseren, dit gaat de balletjes een extra lekkere toets geven.
2. Laat de gebakken ui even afkoelen op een bord met keukenpapier in de koelkast.
3. Neem een grote mengkom, doe hierin het gehakt en de gebakken rode ui. Was je handen en meng het geheel goed door elkaar.
4. Rol mooie golfballetjes van het gehakt. Als je je handen wat nat maakt met water, krijg je mooie gladde balletjes.
5. Laat de balletjes een half uurtje tot een uurtje opstijven in de koelkast.
6. Zet de oven op 220 graden.
7. Maak nu satés van de balletjes, deze mogen op een rooster met een vel bakpapier in de oven, voor 15 minuten.
8. Na 15 minuten zet je je oven wat hoger, of nog beter: zet je de grillfunctie op. Nu geven we de balletjes kort een mooi bruin korstje.

9. Voor de saus: in een steelpan doen we de kokosmelk, de pindakaas, de honing, sojasaus, een snuifje knoflookpoeder en een snuifje currypoeder.
10. Roer alles door elkaar en verwarm op een zacht vuurtje.
11. Laat het geheel zachtjes inkoken tot een mooie saus, proef en kruid bij met peper en zout.

De satéballtjes zijn heel erg lekker met een frisse Oosterse salade, zoals de Thaise salade in dit recept: <https://keurslager.be/recepten/thai-beef-salad> .

Smakelijk!