

Gehaktballen met rode curry

Wat heb je nodig?

500 gr. Black Angus gehakt (Meatlovers)
1 blik tomatenblokjes
1 rode ui, gesnipperd
5 tenen knoflook, geraspt
stukje gember (duimgrootte), geschild en geraspt
1 el. masala tandoori kruiden
1 tomaat, gehalveerd
1 rode paprika, in stukken gesneden
200 à 250 ml. kippenbouillon
1 rode peper, in dunne ringetjes gesneden
1 pakje of blikje kokosmelk
olijfolie
versgemalen zwarte peper
zout

paar takjes verse koriander of peterselie

voor de currykruidenmix:

½ el. fenegriek
1 el. komijnzaad
1 el mild paprikapoeder
1 el. kurkuma
1 el. korianderpoeder (of gevijzeld korianderzaad)
'flatbread' of naan

Wat moet je doen?

1. Steek de bbq aan en zorg voor een medium temperatuur
2. Roer de ingrediënten voor de currykruiden door elkaar en breng op smaak met peper en zout
3. Kneed de helft van de gesnipperde ui, masalakrauiden, peper en zout door het gehakt. Draai er ballen van (ter grootte van een flinke bitterbal)
4. Verhit een bodempje olijfolie in een skillet en bak de ballen rondom aan tot ze medium gaar zijn
5. Haal ze uit de pan (ze mogen er straks weer bij) en roer de aanbaksels in de pan los
6. Doe de knoflook, gember en rest van de ui in de pan en bak even al roerend aan
7. Bestrijk de snijkanten van de tomaat met wat olijfolie en grill ze tot ze zacht zijn
8. Grill de stukken paprika tot ze geblakend zijn, verwijder de zwarte schil en snijd klein
9. Snijd tomaat en paprika klein en doe met de currykruiden bij de rest in de pan
10. Voeg de bouillon toe en laat het geheel even inkoken
11. Voeg dan rode peper naar smaak toe en roer de tomatenblokjes en kokosmelk erdoor
12. Doe de gehaktballen terug in de pan en laat het geheel nog even pruttelen
13. Schep wat curry met gehaktballen in een diep bord. Garneer met wat lente-ui, ringetjes rode peper en koriander (of peterselie). Serveer met platbrood

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok