

Gehaktballetjes met huisgemaakte samoerisaus

Ingrediënten 8 p.

- 400 g gehakt
 - 1 ui
 - peper
 - zeezout
 - 150 ml [melk](#)
 - 3 el chapelure
 - 1 el fijngesneden [oregano](#)
 - 2 tenen [look](#)
 - satékruiden
-
- [boter](#)

Bereiding

1. **Voor de bouletten:**Meng het gehakt met de melk, één fijngesneden ui, fijngesneden oregano en geperste look. Kruid met peper en zout. Voeg paneermeel toe en meng tot een stevige massa. Rol tot balletjes.
2. **Voor de samoerisaus:**Meng de eidooiers met de mosterd, citroensap, peper en zout. Klop los.
3. Voeg al kloppend zeer langzaam olie toe. Blijf kloppen en langzaam olie toevoegen tot je de gewenste dikte hebt.
4. Meng met sambal oelek. Begin met een koffielepel en voeg extra toe naar smaak.
5. Kruid eventueel bij met cayennepeper en paprikapoeder.
6. **Voor de afwerking:**
7. Warm een scheut boter op in de pan. Bak de balletjes Leg de gehaktballen op een bord. Werk af met satékruiden. Serveer met de samoerisaus.