

# Indiase vleesballetjes

## Ingrediënten 4 personen (hoofdgerecht)

### de balletjes:

- 450 g lamsgehakt of rundsgehakt
- 2 lente-uitjes
- verse koriander
- 2 teentjes look
- 1 eetlepel vers geraspte gember
- olijfolie
- 1 theelepel kaneelpoeder
- gemalen zwarte peper
- zout

### de saus:

- 1 dl arachideolie
- 150 ml yoghurt natuur
- 3 groene chilipepers
- 1/2 bussel koriander
- verse munt
- 1 eetlepel geraspte verse gember
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel garam masala (Oosterse kruidenmengeling)
- 1 theelepel kurkuma
- 1/2 limoen

## bereiding

### de balletjes:

- Doe het gehakt in een mengschaal.
- Snij het bleke en het lichtgroene gedeelte van de lente-uitjes in fijne stukjes (geen ringen). Plet de look tot pulp met de brede zijde van je koksmes. Voeg alles bij het gehakt.
- Schil het knolletje gember en rasp het in het gehakt.
- Snipper de koriander fijn en voeg de kruiden ook toe aan het vlees.
- Doe ook het kaneelpoeder, een stevige snuif zwarte peper en een beetje zout bij het gehakt en meng alle ingrediënten met de hand onder het vlees (zorg voor propere handen).
- Rol vleesballetjes met een diameter van ongeveer 3 cm.
- Verhit een scheut olijfolie in een pan op hoog vuur. Kleur de balletjes hierin aan. Ze hoeven niet gaar te zijn. Een goudbruin korstje is voldoende.
- Hou de balletjes even aan de kant en bereid de groene saus.

### de saus:

- Snij de chilipeper open en verwijder de pittige zaadjes. Snij de peper in grove stukken. Gebruik minder chilipeper als je niet zo houdt van pikant.
- Neem de beker van de blender en voeg hierin alle ingrediënten voor de saus samen: de stukjes chili, de arachideolie, de yoghurt, de verse koriander, de verse munt, de gember (geraspt of grof gesneden), de kurkuma, het komijnpoeder, de kruidenmix garam massala en het sap van de limoen. Mix het mengsel tot een gladde grasgroene saus.
- Zet een kookpot op een matig vuur en verwarm er de kruidige saus in.

- Voeg er de goudbruin gebakken balletjes aan toe en laat ze nog 10 minuten garen in de warme saus. Let op: de saus zal schiften, maar dat is de bedoeling!

**afwerking:**

- Rooster de amandelschilfers in een hete pan. Laat de stukjes noot een beetje kleuren. Let op, want het gaat snel.
- Serveer de balletjes met witte rijst of Indisch naanbrood of Turks brood.