



Berenhap uit de Frituur

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederland

Gang: Fingerfood

Hoeveelheid: 4 stuks

Tijd: 40 minuten

Ingrediënten:

- **500 gram rundergehakt**
- **75 gram paneermeel**
- **2 grote uien**
- **1 ei**
- **1 tl mosterd**
- **1 tl sambal oelek**
- **1 tl knoflookpoeder**
- **½ tl gemberpoeder**
- **½ tl pimentpoeder**
- **½ tl gemalen anijszaad**
- **1 tl zwarte peper**
- **handje peterselie, fijngehakt**
- **zout, naar smaak**
- **50 gram bakboter**

Extra:

- **300 ml [pindasaus](#)**

Bereiding:

Stap 1 – Ballen draaien (letterlijk)

- Gooi alles voor de gehaktmix bij elkaar en meng het goed door. Gewoon met je handen, dat hoort zo.
- Draai er 4 stevige gehaktballen van. Tip van de vakman: weeg ze even af als je zin hebt in perfectie — anders gewoon op gevoel.
- Bak de ballen in de boter op middelhoog vuur rondom bruin en bijna gaar. Ze hoeven nog niet perfect te zijn, want ze krijgen straks nog een VIP-sessie in de frituur.

Stap 2 – Het echte berenwerk

- Verwarm de frituur voor op 170 °C.
- Snijd de gehaktballen in drie dikke plakken. Snijd de uien in grove ringen.
- Rijg vervolgens om en om: gehakt – ui – gehakt – ui – gehakt op een satéprikker. Een soort vlees-ui torentje, maar dan op z'n snackbars.
- Frituur de berenhappen zo'n 2 minuten tot ze mooi goudbruin en knapperig zijn.

Stap 3 – Afmaken als een pro

- Serveer ze zoals het hoort: royaal met [pindasaus](#). Liefst een beetje druipend — geen zuinig gedoe.

Eetsmakelijk!