



THAISE GEHAKTBALLETJES OP CRISPY RIJSTPAPIER

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Thailand

Gang: Fingerfood / Vorgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 40 minuten

Ingrediënten:

- **250 gram gehakt (varkens-, kippen- of H.O.H. gehakt)**
- **1 kleine sjalot, grof gesneden**
- **½ el rode currypasta**
- **10 gram verse koriander (blaadjes en steeltjes), grof gehakt**
- **2 kleine limoenblaadjes (zonder nerf)**
- **1 tl limoensap**
- **1 stukje gember (2 cm), fijn gesneden**
- **1 teen knoflook, grof gesneden**
- **1 el vissaus**
- **½ chilipeper, grof gesneden**
- **4 ronde blaadjes rijstpapier**
- **5 cm komkommer (5 cm)**
- **1 kropje sla**
- **2 - 4 el chilisaus**
- **1 dl arachideolie (om te bakken)**

Bereiding:

- Meng voor de kruidenpasta de sjalot, koriander, gember, knoflook, vissaus, currypasta en limoensap in een blender en maal dit niet al te fijn.
- Meng de kruidenpasta goed door het gehakt.
- Verwarm een oven voor op 180°C.
- Leg een stuk bakpapier op een bakplaat.
- Maak met natte handen kleine "worstjes" van het gehakt en leg ze op de bakplaat.
- Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak de gehaktballetjes in 20 minuten krokant en bruin.
- Snijd ondertussen de komkommer julienne en de sla in fijne sliertjes.
- Verwarm de arachideolie in een koekenpan waar een rijstvel in past.
- Bak de rijstvellen 1:1 krokant en laat ze op een stuk keukenpapier uitlekken.
- Haal de gehaktballetjes uit de oven en serveer ze op de krokante veltjes rijstpapier.
- Werk af met wat sla en komkommer.
- Druppel er wat chilisaus over en garneer met een paar korianderblaadjes.

เฟลิดเฟลินกับมืออาหารของคุณ!

Phelidphelin kəb mûː x xāhār khxng khun!

15-07-2025