Balchi di karni / Antilliaanse gehaktballen

Ingrediënten:

- 500gr rundergehakt

- 2 eetlepel boter

- 1 ui (gechopt)

- 1/3 paprika (gechopt)

- 1/2 theelepel knoflookpoeder

- snufje zout

- 1/2 theelepel komijnpoeder

- 1/2 theelepel ' complete seasoning' Badia

- 1 eetlepel Maggie

- 3 plakjes witbrood

- 2 geklopte ei

Saus:

- 1 ui (gechopt)

- 1 tomaat (gechopt)

- 2/3 paprika (gechopt)

- 1 vleesbouillon blok (groot)

- 1/2 theelepel komijnpoeder

- 1/2 theelepel 'complete seasoning' Badia

- 1 eetlepel pikalili

- 2 theelepel tomatenpasta

- 1 eetlepel 'ketjap asin'

- ongeveer 1/2 cup water

Voorbereiding:

1. De boter in een pan laten smelten. Ui en paprika even fruiten. Daarna de ui, paprika, knoflookpoeder, zout, komijnpoeder, complete seasoning, maggie, mengen met de rundergehakt.

2. De 3 plakjes brood nat maken met water, knijp het water weer eruit, dan deze prakken en dan mengen met de rundergehakt. De geklopte ei toevoegen aan het mengsel. Even goed kneden en de ballen vormen (maakt ze niet niet te groot en ook niet te klein).

3. Verwarm een beetje boter en olie in een pan op vuur (middelgroot). En bak de

gehaktballen beide kanten.

4. Saus: doe 6 eetlepels van de olie waarin de gehaktballen zijn gebakken, in een schone pan. Even laten opwarmen, voeg ui, tomaat en paprika toe en laat deze even fruiten. Voeg daarna vleesbouillon blok, komijnpoeder en de complete seasoning toe. Goed roeren, voeg de pikalili, tomatenpasta, ketchap asin en het water toe. Goed roeren en laat de saus op een middelgroot vuur koken.

5. Voeg de gehaktballen bij de saus en laat deze nog 1 minuut sudderen.

Serveer het met rijst, gebakken aardappels, gebakken bananen en salade of groente.

Bon apetit!