**Kleine gehaktballetjes in ketjapsaus**

**Benodigdheden:**

* 750 gram gehakt
* 2 eieren
* 2 beschuiten
* 1,5 theelepel sambal
* 2 teentjes knoflook
* boter of olie om in te bakken

**Saus:**

* scheut ketjap
* 1 ui
* 100 ml water
* 1 theelepel donkere basterdsuiker
* 1 theelepel maïzena

**Werkwijze:**

* Doe het gehakt in een kom en meng het rauwe ei, de verkruimelde beschuit en de sambal erdoor
* Draai kleine balletjes van het gehakt
* Braad de balletjes mooi bruin en gaar
* Versnipper de ui
* Fruit de ui in een aparte pan
* Voeg het water, de ketjap, de suiker en de maïzena toe
* Breng het al roerend aan de kook
* Roer de gebraden gehaktballetjes door de saus
* Laat het nog 2 minuten op zacht vuur doorwarmen