**Chili-ketjapgehaktballetjes**



**Ingrediënten:**

500 g gemengd gehakt

60 g paneermeel

1 ei

0.5 tl nootmuskaat

1 el mosterd

1 el ketchup

1 el ketjap

3 el chilisaus

**Bereidingswijze**:

1. Doe het gehakt, paneermeel, ei, de nootmuskaat, mosterd, ketchup, ketjap en chilisaus in een kom en kneed door elkaar.
2. Draai er ca. 20 balletjes van ter grootte van een walnoot.
3. Verhit de boter in een hapjespan en bak de balletjes op middelhoog vuur rondom bruin in ca. 5 min.
4. Voeg 50 ml water toe en laat de balletjes met het deksel schuin op de pan in 6-8 min. verder gaar worden.

**Tip!** de gehaktballetjes zijn zowel warm als koud lekker. Serveer ze met extra chilisaus om te dippen.