

REMPAH- OF 'RIMPING BALLEEN'

RECEPT:

75 GR. KLAPPER,
400 GR. RUNDERGEHAKT OF TARTAAR,
4 GERASPTE KEMIRIEPITTEN,
1 $\frac{1}{2}$ THEELEPEL KETOEMBAR,
1 THEELEPEL KNOFLOOKPOEDER,
(OF 2 GROTE TENEN KNOFLOOK)
1 THEELEPEL UIENPOEDER,
2 THEELEPES LAOS
1 EETLEPEL CITROENSAP (LIMOEN)
3 EIERDOOIERS,
2 THEELEPELS SAMBAL MANIS
KETJAP EN ZOUT NAAR SMAAK
1 $\frac{1}{2}$ THEELEPEL DJAHÉ

BEREIDING:

Meng alle ingrediënten goed door elkaar,
Maak hiervan kleine bolletjes en bak deze in zonnebloemolie
goudbruin.

Serveren:

Dit gerecht warm serveren met een ketjapsausje of wat Heinz-
tomatosaus met een ietsiepietsie chilisalsa saus.
Goed als bijgerecht bij de rijsttafel, maar ook zeer geschikt als
borrelhapje ertussendoor.

Zie ook: ketjapsausreceptje