



## Kjötbollur - Noorse balletjes (aperitiefhapjes)

### **Ingrediënten :**

#### **Voor de balletjes :**

- 500 gr gemengd kalfs- en varkensgehakt
- ½ pakje fijngemalen TUC koekjes paprika
- 1 versnipperde rode ui
- 1 fijngesneden stukje gember
- 1 teentje look
- 1 el ras-el-hanout
- Zoete chilisaus
- Olijfolie - Zout en peper

#### **Voor de saus :**

- 3 el veenbessenconfituur
- 2 el zoete chilisaus
- ½ dl water
- koriander en munt
- olijfolie

### **Bereiding :**

Meng het vlees met de Tucjes, de ui, de gember en de look. Voeg ook ras-el-hanout, peper en zout toe en meng goed. Voeg dan een beetje chilisaus toe en maak balletjes met de handen. Bak ze zacht in olijfolie.

Voor de saus laatje de confituur op een laag vuurtje smelten, samen met de zoete chilisaus en een beetje water. Voeg de balletjes erbij en laat zachtjes karamelliseren. Werk af met koriander en munt.