

Gierstballetjes in pittige currysaus

totale tijd **30 min.** 30 min. voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):

1360 kJ / 325 kcal

INGREDIËNTE

N

4 porties

Balletjes:

- 100 g** gierst
- 8** gedroogde tomaten in olie met kruiden
- 0,5 bos(je)** peterselie
- 3** takjes basilicum

Saus:

- 1** middelgrote ui
- 1** chilipeper
- 2 eetlepels** raapzaadolie
- 2 eetlepels** rode currypasta
- 700 g** passata tomatensaus
- 150 ml** kokosmelk
- Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof

VOORBEREIDING

Stap 1

Doe de gierst in een pan met 220 ml water en kook met het deksel op de pan 12 minuten op laag vuur. Hak ondertussen de peterselie en basilicum fijn.

Stap 2

Meng de hete gierst met de gedroogde tomaten en daarna met de kruiden. Zet opzij om af te koelen.

Stap 3

Snipper de ui en de chilipeper, en bak in olie samen met de currypasta. Voeg de passata tomatensaus toe en laat 10 minuten pruttelen. Roer de kokosmelk en de [Ponzu sojasaus Citrus](#) door het mengsel.

Stap 4

Draai kleine balletjes van het gierstmengsel en dien op met de warme currysaus.