



Recept 26

Pikant kalfsgehakt in ijsbergsla

Ingrediënten

- 4 stevige ijsbergsla bladeren**
- 4 radichiobladeren (is rode koolsla)**
- 500 gram kalfsgehakt**
- 3 sjalotjes**
- halve bak champignons**
- 1 rode puntpaprika**
- teentje knoflook**
- mespuntje sambal oelek**
- 2 eetlepels ketjap manis**
- 4 eetlepels gefrituurde uitjes (potje)**

Verassend is dit heerlijke recept, lijkt heel culinair maar is eigenlijk heel gemakkelijk.

Schuif de slabladeren zo in elkaar dat er een ruime kom ontstaat.

Bak het kalfsgehakt uit tot er een los rul mengsel ontstaat, snij de groenten en voeg dit door het gehaktmengsel met de knoflook, de ketjap manis en een mespuntje sambal indien je van pittig houdt laat dit anders achterwege.

Vul de slabakjes met het gehaktmengsel en strooi de gefrituurde uitjes erover.

Serveertip: zelf vind ik aardappelpuree heel lekker bij dit gerecht.



Volg ons op facebook

Zomerweg 68a Burgum. Tel. 06-12814812
www.damkalf.nl