



ingrediënten (voor 4 personen)

- half zakje nasi kruiden
- 50 gram rauwe boeren ham
- 500 gram half om half gehakt.
- 2 eieren
- 50 gram paneermeel
- 3 eetlepels ketjap (zout)
- flinke mespunt sambal badjak

Bereiding

De nasi kruiden 10 minuten in ca 1/2 dl. heet water weken. De ham fijnsnijden. In een kom het gehakt met kruiden, ham, eieren, paneermeel, ketjap en sambal door elkaar kneden. Het gehakt overdoen in een kleine cake vorm en de vorm minstens 1 uur in de koelkast zetten. De oven voorverwarmen op 200 graden of gas stand 4. De cake ca. 30 minuten bakken. Daarna uit de vorm halen en in plakken snijden. Verrukkelijk met pindasaus, rijst en gestoofde witte kool. Bereidingstijd : ca. anderhalf uur.