

INGREDIËNTEN

1 Gehaktbal naturel

1 Spaanse ui

Zigeunersaus

Pittige Chilisaus

Lange satéprikker



BEREIDING

Snij de gehaktbal in 4 gelijke plakken. Maak de ui schoon. Snij de ui vervolgens in 3 plakken. Zorg dat de ui-ringen ongeveer dezelfde dikte hebben als de gehaktbal. Steek de gehaktbal en ui op een lange satéprikker.

Frituur de spoetnik (bij voorkeur op 140°C - 150°C) voor ± 5 minuten tot de ui mooi goudbruin gekleurd zijn.

Voor de Zigeunersaus

Voeg 1 deel pittige chilisaus toe aan 4 delen zigeunersaus. (Naar wens kan de saus ook pittiger worden gemaakt door meer chilisaus toe te voegen)