

## Leeuwenkop gehaktballen / Lion Head's Meatballs



### **Boodschappenlijst voor de gehaktballen**

450 gram varkensgehakt  
8 gram gember, fijngehakt  
1 bosuitje, in ringetjes  
1 groot vrije uitloop bio-ei  
25 gram paneermeel  
1 eetlepel Shaoxing-wijn  
1 eetlepel sojasaus  
1 eetlepel oestersaus  
½ theelepel witte peper  
¼ theelepel vijfkruidenpoeder  
1½ theelepel maizena + 60 ml water

### **Optioneel:**

100 gram waterkastanjes (in blik)  
plantaardige olie (om in te bakken)

### **voor de saus**

1 eetlepel plantaardige olie  
2 schijfjes gember  
2 bosuitjes (in stukken, witte en groene delen gescheiden)  
2 volle theelepels bruine basterdsuiker  
1 eetlepel Shaoxing-wijn  
1½ eetlepel sojasaus  
1 eetlepel oestersaus  
1 theelepel maizena (gemengd tot een papje met 1 eetlepel water)

**Ipv** waterkastanjes roerbakken wij 100 gram kastanje champignons mee

## Leeuwenkop gehaktballen / Lion Head's Meatballs

### **Zo maak je de Leeuwenkop gehaktballen**

Doe het gehakt in een grote mengkom en voeg de fijngehakte gember toe. Doe bosuitjes, ei, paneermeel, Shaoxing-wijn, sojasaus en oestersaus erbij. Kruid met witte peper, zout en vijfkruidenpoeder, voeg maizena en water toe.

### **Deze stap is erg belangrijk!**

Meng alles ongeveer 10 minuten in één richting, tot het op een smeersel lijkt. (zodat de gehaktballen de juiste textuur hebben en niet uit elkaar vallen tijdens het bakken).

Plet de waterkastanjes met de zijkant van je mes en hak ze fijn. Voeg ze aan het gehaktmengsel toe en blijf het nog 5 minuten mengen. Gebruik een rubberen spatel om alles bij elkaar te schrapen.

Verhit de olie tot 175C in een diepe, kleine pan (kleine pan vraagt minder olie). Let op dat er genoeg olie is om de gehaktballen in onder te zetten, Maar ook niet teveel, zodat de olie niet overstroomt tijdens het bakken.

Verdeel het vleesmengsel met geoliede handen in 8 tot 9 gelijke ballen. Laat de gehaktballen voorzichtig - één voor één - in de hete olie zakken. Bak ze in porties (2 minuten per portie) tot ze gelijkmatig goudbruin zijn. Schep de gehaktballen uit de pan met een schuimspaan en zet ze opzij.

### **Zo maak je de saus**

Verhit 1 eetlepel olie in een wok of koekenpan op laag vuur. Voeg de gember en de witte delen van de bosuitjes toe en bak ze 1 minuut. Voeg dan de suiker toe en bak tot het is opgelost.

Voeg de Shaoxing-wijn, soja saus, oestersaus en het water toe. Roer en breng het mengsel aan de kook.

Zodra het kookt, voeg je de voorgebakken gehaktballen er aan toe. Sluit de pan en laat ze 12-15 minuten garen op middelhoog/laag vuur, Draai de gehaktballen halverwege de kooktijd om. Na het koken zou er ongeveer  $\frac{3}{4}$  kopje vloeistof in de pan moeten zitten.

Neem de gehaktballen uit de saus en leg ze op een schaal. Meng je maizena-papje en giet het in de saus om het dikker te maken. Het is dik genoeg als het de achterkant van een lepel kan bedekken. Roer er de groene delen van de bosuitjes en eventueel de champignons door. Druppel de saus over de gehaktballen als de bosuitjes geslonken zijn

### **Serveer de Leeuwenhoofden gehakt met rijst en geroerbakte Pak Choi**

## Leeuwenkop gehaktballen / Lion Head's Meatballs



### **Shopping list for the meat balls**

450g fatty ground pork  
8g ginger, minced  
1 scallion, in rings  
1 large free range organic egg  
25g plain bread crumbs  
1 tablespoon Shaoxing wine  
1 tablespoon soy sauce  
1 tablespoon oyster sauce  
½ teaspoon white pepper  
¼ teaspoon five spice powder  
1½ teaspoons cornstarch  
60 ml water

**Optional:** 100g water chestnuts (canned)  
vegetable oil (to fry the meatballs in)

### **for the sauce**

1 tablespoon vegetable oil  
2 slices ginger  
2 scallions (4cm lengths, white and green parts separated)  
2½ packed teaspoons brown sugar  
1 tablespoon Shaoxing wine  
1½ tablespoons soy sauce  
1 tablespoon oyster sauce  
1 teaspoon cornstarch (mixed into a slurry with 1 tablespoon water)  
¼ teaspoon sesame oil

**Optional:** We replace the water chestnuts with fried chestnut mushrooms.

## Leeuwenkop gehaktballen / Lion Head's Meatballs

### **How to make the meatballs**

Place the ground pork in a large mixing bowl.

Add ginger, scallions, egg, breadcrumbs, Shaoxing wine, soy and oyster sauce, Season with white pepper, five spice powder and stir in cornstarch and water.

### **This step is very important!**

Mix it all in one direction for about 10 minutes until the mix resembles a paste. This to make sure the meatballs have the right texture and don't fall apart during frying.

Smash the chestnuts with the side of your knife and mince them finely. Add to the meat mixture and continue to mix it together for 5 more minutes. Use a rubber spatula to scrape everything together.

Heat enough oil to submerge the meatballs in a small, deep pot.

Heat the oil to 175 degrees C.

Just be sure there's enough oil to cook the meatballs evenly.

But also that the oil will not overflow during frying.

With oiled hands, divide the meat mixture into 8 to 9 equal balls.

Carefully lower the meatballs - one at a time - into the heated oil.

Fry in batches (2 minutes per batch) until they're evenly golden brown.

### **Remove the par-cooked meatballs with a slotted spoon and set aside**

### **How to make the sauce**

Heat 1 tablespoon of oil in a wok or skillet over low heat.

Add the ginger and white parts of the spring onions and fry for 1 minute.

Then add the soft brown sugar and fry until dissolved.

Add the Shaoxing wine, soy sauce, oyster sauce and the water.

Stir and bring the mixture to a boil, once boiling, add the fried meatballs.

Cover and cook for 12-15 minutes over medium/low heat,

Flip the meatballs halfway through.

After simmering, there should be about  $\frac{3}{4}$  cup liquid left.

Remove the meatballs from the liquid and arrange on your serving plate.

Mix your cornstarch slurry, and pour into the sauce to thicken.

Until it's thick enough to coat the back of a spoon.

Stir in  $\frac{1}{4}$  teaspoon sesame oil, mushrooms and the green parts of the scallions.

Once the scallions are wilted, drizzle the sauce over the meatballs

### **Serve the Lion's Heads Meatballs with rice and stir fried Bok Choi**