

BBQ-balletjes met ananas

Gehaktballetjes die eerst kaal krokant worden in de airfryer en daarna een tweede beurt krijgen in BBQ-saus met ananas. In die tweede ronde kookt de saus in tot een kleverige laag die zich om elk balletje legt. **Twee keer de airfryer aan, en verder komt er alleen een lepel aan te pas.**

PORTIES	EERSTE BEURT	TWEEDE BEURT	TEMPERATUUR
4 personen	8 à 10 min	5 à 7 min	190 °C

INGREDIËNTEN

- 450 g gehaktballetjes, diepvries of zelfgemaakt
- 240 ml BBQ-saus
- 150 g ananastukjes, uitgelekt
- 1 el sojasaus, optioneel
- 1 tl knoflookpoeder
- ½ tl zwarte peper
- bosuitjes, om te garneren
- sesamzaadjes, om te garneren



BBQ-saus zit vol suiker en die kleurt snel bij 190 graden. Kijk na een minuut of vier al eens, want tussen gekarameliseerd en verbrand zit hier maar weinig tijd.

BEREIDING

1 Balletjes kaal voorbakken

Leg de gehaktballetjes in **één laag** in de airfryer en bak ze **8 à 10 minuten** op **190 °C**. Schud het mandje halverwege. Die ene laag is belangrijk: opgestapeld stomen ze in hun eigen vocht in plaats van te kleuren.

2 Saus en ananas erbij

Voeg de BBQ-saus, de ananas, de sojasaus, het knoflookpoeder en de peper toe. Meng tot elk balletje helemaal onder de saus zit. Werk je met ananas uit blik, laat die dan goed uitlekken, anders verdunt het sap je saus tot ze niet meer indikt.

3 Tweede beurt in de airfryer

Bak nog **5 à 7 minuten** op **190 °C** en schud opnieuw halverwege. De saus kookt in en karameliseert, en dat is waar dit gerecht zijn kleverigheid vandaan haalt.

4 Afwerken

Strooi er fijngesneden bosuitjes en sesamzaadjes over. Het frisse en het knapperige breken de zoete saus, dus sla dit niet over als je ze in huis hebt.