

## **5-SPICE CAKE MET ROZIJNEN**

### **Benodigdheden:**

100 gr rozijnen – sinaasappelsap – 125 gr boter – 100 gr donkerbruine basterdsuiker – 50 gr schenkstroop – 3 el gembersiroop – 200 gr bloem – 15 gr bakpoeder – 5 gr Chinese vijfkruidenpoeder – 2 eieren – 150 gr geraspte wortel – 2 el bloem  
extra: cakeblik (25 cm), ingevet en bekleed met bakpapier

### **Bereiding:**



Verwarm de oven voor op 180°C.

Laat de rozijnen minstens een kwartier weken in het sinaasappelsap. Doe de boter, suiker, stroop en gembersiroop in een pannetje. Laat alles al roerend op laag vuur smelten tot een glad mengsel.

Zeef ondertussen de bloem, bakpoeder en specerijen in een grote kom.

Giet het suiker-botermengsel bij de droge ingrediënten en meng goed. Roer vervolgens de eieren door het beslag. Meng de geraspte wortelen onder het beslag. Laat de rozijnen goed uitlekken en hussel ze even om met wat bloem, dat voorkomt dat ze naar de onderkant van de cake zakken. Schep ook de rozijnen door het beslag en meng tot een glad mengsel.

Doe het beslag in het cakeblik en bak 40 minuten, of tot de kruidcake donkerbruin en mooi gerezen is. Test door met een satéprikker in de cake te prikken: als deze er droog uit komt, is hij gaar. Laat de cake in de vorm afkoelen.

## Gehaktballetjes met Chinese 5 spice

### Benodigdheden:

1 kg gemengd gehakt – 1 ei – 2 theelepels sojasaus – 2 theelepels schenkstroop – 5 gr Chinese 5 spice – 1 à 2 theelepels sriracha hot chili sauce naar smaak – 1 a 2 handjes paneermeel – olie om mee te bakken

### Bereiding:



Verwarm de oven voor op 170 graden Celsius. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Meng het gehakt met alle ingrediënten op de paneermeel na goed door elkaar.

Voeg beetje bij beetje het paneermeel toe, tot je een goede bal kan vormen van het gehakt.

Rol het gehakt in balletjes en bak deze in een pan met wat olie en boter (of één van beide) tot de buitenkant mooi bruin is. Schud regelmatig met de pan, zodat de balletjes omrollen en gelijkmatig bruinen.

Zodra de balletjes mooi bruin zijn, plaats je ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak je ze 8 tot 12 minuten in de oven (afhankelijk van hoe groot je balletjes zijn)!

Dien ze warm op met wat dipsaus of eet ze koud met een slaatje.