



Thaise rijstballetjes

2 PERSONEN

 50 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  70 g pandanrijst
-  300 g spinazie (panklaar)
-  1 el olijfolie
-  2 sjalotjes (gesnipperd)
-  1 teentje knoflook (gehakt)
-  80 g kipfilets (grof gehakt)
-  ½ citroen (schoongeboend)
-  1 ei
-  40 g broodkruim of paneermeel
-  400 ml frituurolie

MATERIAAL: wok, vergiet met keukenpapier, vershoudfolie beklede schaal

ZO MAAK JE HET

1. Kook de rijst gaar en laat deze afkoelen.
2. Laat de spinazie 2 minuten slinken in kokend water met zout.
3. Giet af, spoel er koud water over en laat goed uitlekken.
4. Druk het vocht eruit en hak de spinazie fijn.
5. Verhit de olijfolie in een wok en fruit hierin de sjalotjes en knoflook.
6. Voeg de kipfilet toe en roerbak 5 minuten.
7. Schep het mengsel uit de pan en laat het in een vergiet bekleed met keukenpapier uitlekken en afkoelen.
8. Halveer de citroen.
9. Rasp van één helft 1 theelepel van de schil en pers de helft.
10. Verdeel de andere helft van de citroen in partjes en zet deze apart.
11. Meng het sjalottenmengsel, citroenrasp, 1 el van het citroensap, spinazie, zout en versgemalen peper door de rijst.
12. Splits het ei.
13. Klop de eidooier los en schep ze door de rijst.
14. Meng goed en vorm er met je handen, ingevet met een paar druppels olijfolie, stevige balletjes van zo groot als een walnoot.
15. Leg ze naast elkaar op een met vershoudfolie beklede schaal en zet ze 20 minuten in de koelkast zodat ze stevig worden.
16. Klop het eiwit met zout en versgemalen peper in een diep bord en leg het broodkruim in een ander diep bord.
17. Verhit de frituurolie tot maximaal 180°C.
18. Rol de balletjes eerst door het eiwit en daarna door broodkruim.
19. Frituur ze 5-6 minuten in de hete olie.
20. Steek ze aan een prikker en serveer ze warm met de citroenparten.
21. Lekker met een zoete chilisaus.

TIP: De rijstballetjes kunnen ook in de oven worden bereid. Verwarm dan de oven voor op 200°C. Leg de balletjes naast elkaar op een ingevette bakplaat en bak ze 20 minuten. Keer ze regelmatig om.

BRON: boodschappen.nl

