



Krokante groentebolletjes met satésaus

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  frituurolie
-  100 g witte kool (in smalle reepjes)
-  ½ stengel bleekselderij (in boogjes)
-  1 teentje knoflook (fijngehakt)
-  1 lente-/bosui (in smalle ringen)
-  25 g taugé
-  ½ winterwortel (grof geraspt)
-  100 g bloem
-  ½ tl bakpoeder
-  75 ml groentebouillon
-  200 ml satésaus kant-en-klaar
-  seroendeng (om te bestrooien)

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de frituurolie tot 180°C.
2. Meng de kool met de bleekselderij, knoflook, bosui, taugé en wortel.
3. Breng op smaak met zout en peper.
4. Meng de bloem met het bakpoeder en strooi over de groenten.
5. Giet er wat bouillon bij en kneed door elkaar.
6. Voeg extra bouillon toe als het geheel te droog is.
7. Vorm met 2 natte lepels of een ijsknijper bollen van het groentemengsel en frituur deze in de olie goudbruin en krokant.
8. Laat uitlekken in een vergiet met keukenpapier.
9. Bereid de satésaus volgens de aanwijzingen op de verpakking en serveer de groentebolletjes met de saus.
10. Bestrooi de satésaus met seroendeng.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

