



# Bitterballen & Kroketten

## Tofu-bitterballen met mosterdsaus

### 15 STUKS

🕒 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 375 g tofu naturel
- 2 worteltjes
- 1 ui
- 1 cm verse gemberwortel
- 150 g bloem
- 5 el Japanse sojasaus
- 3 el Franse mosterd
- 3 el citroensap
- 2 el appeldiksap

#### voor het paneerwerk

- frituurolie

**MATERIAAL:** platte schaal, plasticfolie, staafmixer, frituurpan,

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de frituurolie tot 170°C.
2. Hak de tofu fijn en rasp de worteltjes.
3. Snipper de ui en rasp de gember.
4. Kneed in een kom tofu, wortel, ui, gember, bloem en sojasaus tot samenhangende massa.
5. Kneed de massa tot 15 balletjes en frituur in gedeelten in 4 à 6 minuten goudbruin en krokant.
6. Laat uitlekken op keukenpapier.
7. Klop in een kommetje mosterd, citroensap en appeldiksap tot een sausje.
8. Op smaak brengen met zeezout.
9. Serveer de tofu-bitterballen warm of koud met de mosterdsaus.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

