



# Bitterballen & Kroketten

## Koreaanse rijstballetjes met 3 verschillende vullingen - Jumeokbap

**12 STUKS per smaak**

🕒 35 minuten, per soort

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 500 g sushirijst, droog gewicht, daarna gekookt
- 2 el sesamololie
- 2 snufje zout
- 2 pakken geroosterde nori-bladeren, verkruimeld

#### voor de tonijn-mayovulling

- 320 g tonijn, uit blik uitgelekt
- 4 el Japanse mayonaise kewpie
- 2 snufje peper
- groene chili vers, fijngehakt (optioneel)

#### voor de naturel variant

- furikake

#### voor de vulling met rundvlees, kaas en kimchi

- 300 g rundvlees dunne plakjes
- 1 stevige mozzarella of een andere smeltkaas, in stukjes
- 150 g kimchi fijngehakt
- 2 eetlepel kimchi-sap
- Togarashi\*

#### voor de topping

- lente-ui in dunne ringetjes
- Japanse Kewpie mayonaise
- Tonkatsu-saus\*

### ZO MAAK JE HET:

#### Tonijn-mayovulling

1. Meng tonijn, mayonaise, peper en eventueel chili in een kom.
2. Schep de 500 g gekookte rijst in een kom en roer er sesamololie en zout door.
3. Schep een handvol rijst op je handpalm en druk het licht plat.
4. Leg een lepel tonijnvulling in het midden en vouw de rijst eromheen zodat de vulling volledig omsloten is.
5. Rol tot een stevige bal en schud hem in een zak met verkruimeld zeewier tot hij rondom bedekt is.

#### Naturel variant

1. Meng de 500 g rijst met furikake, zout, sesamololie en verkruimeld zeewier.
2. Rol er met je handen gelijkmatige balletjes van.

#### Vulling met rundvlees, kaas en kimchi

1. Verhit een pan op middelhoog vuur en schenk er een scheutje sesamololie in.
2. Bak de kimchi 2-3 minuten tot hij begint te geuren.
3. Voeg het rundvlees, zout, peper en het kimchi-sap toe.
4. Zodra het vlees gaar is, schep je het mengsel bij de 500 g gekookte rijst in een kom.
5. Meng alles met je handen door elkaar.
6. Neem een handvol van het rijstmengsel en druk het plat op je handpalm.
7. Leg een stukje kaas in het midden en vouw de rijst eromheen tot de kaas verborgen is.
8. Rol tot een bal en verwarm hem 30 seconden in de magnetron zodat de kaas smelt.
9. Rol de bal vervolgens door de Togarashi.

#### Opmaak

1. Schik de rijstballetjes op een serveerschaal.
2. Besprenkel in een zigzagpatroon met mayonaise en tonkatsu-saus.
3. Bestrooi tot slot met fijngehakte lente-ui.
4. Lente-ui

\* Te koop bij de Oosterse speciaal winkel.

**TIP:** Draag handschoenen en vet ze licht in met sesamololie, zo plakt de rijst niet.

**TIP:** Heb je geen plastic zak, verkruimel het zeewier dan op een bord en rol de balletjes erdoor.

**BRON:** [marcwiner.com](http://marcwiner.com)

