



Bitterballen & Kroketten

Rijstkroketjes met kaas



16 STUKS

🕒 30 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 300 g rijst
- 2 eieren
- 200 g jonge kaas, in kleine blokjes
- 3 takjes verse peterselie, blad fijngehakt
- 50 g geschaafde amandelen, verkruimeld

voor het paneerwerk

- 5 el tarwebloem
- 60 g paneermeel
- 2 liter frituurolie

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet af.
2. Splits de eieren.
3. Schep de rijst in een kom, voeg kaas, peterselie, geschaafde amandelen en eidooiers toe, strooi er wat zout en (witte) peper over en meng het door elkaar.
4. Laat de rijst een beetje afkoelen.
5. Strooi de bloem in een diep bord.
6. Klop de eiwitten even los en schenk ze in een tweede diep bord.
7. Strooi in een derde bord het paneermeel.
8. Vorm van het rijstmengsel 16 kleine kroketjes.
9. Wentel ze door de bloem, dan door het eiwit en dan door het paneermeel.
10. Leg de kroketjes 2 uur in de vriezer.
11. Verhit de olie in een frituurpan tot 180° C.
12. Bak de rijstkroketjes per 6 stuks in 3 - 4 min. goudbruin.
13. Laat ze op kort uitlekken op keukenpapier en serveer ze warm.

TIP: -

BRON: lassie.nl