



# Bitterballen & Kroketten

## Thaise rijstkroketjes met aubergine



### 16 STUKS

🕒 2 uur

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 2 aubergines
- 2 el olie
- 4 tl Thaise rode currypasta
- 1 bosje koriander
- 250 g pandanrijst
- 4 el bloem + eventueel extra
- 1 limoen, sap

#### voor het paneerwerk

- 100 g paneermeel
- 4 el bloem
- 2 eieren
- olie om te bakken

#### om te serveren

- sojasaus of zoete chilisaus

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

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aubergines in kleine blokjes van max. 6-8 mm\*.
2. Verhit in een koekenpan de olie.
3. Bak de aubergineblokjes in 8 minuten bruin en zacht.
4. Schep de currypasta erdoor en bak 1 minuut mee.
5. Doe het auberginemengsel in een kom.
6. Hak de koriander fijn.
7. Schep de rijst en de koriander door de aubergine.
8. Voeg 4 el bloem en het limoensap toe en meng tot een stevig mengsel ontstaat.
9. Voeg extra bloem toe als het mengsel te vochtig is.
10. Breng op smaak met zout en peper.
11. Vorm van het rijstmengsel 16 kroketjes.
12. Strooi de resterende 4 el bloem en de paneermeel elk op een bord.
13. Klop de eieren los in een diep bord.
14. Rol de kroketjes achtereenvolgens door de bloem, het ei en de paneermeel.
15. Leg de kroketjes op een bord met vershoudfolie en zet 1 uur in de koelkast om extra stevig te worden.
16. Verhit in een koekenpan een ruime laag olie (ca. 2 cm).
17. Bak de kroketjes in ongeveer 3 minuten rondom goudbruin en krokant.
18. Laat de kroketjes op keukenpapier uitlekken en serveer.
19. Lekker met sojasaus of zoete chilisaus om te dippen.

\* Snijd de aubergine in kleine blokjes zodat het rijstmengsel compact is.

**TIP:** Vries de kroketjes in (max. 3 maanden). Bak de kroketjes bevroren in 4-5 minuten goudbruin en krokant.

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