

Risolles



Ingrediënten

100 gram	rundergehakt
½ stuk	ui
½ teen	knoflook
50 gram	winter wortel
50 gram	haricots vert
1 tak	bladselderij
1 dl	kokosmelk
15 gram	boter
1 eetlepel	bloem
1 dl	melk
1 theelepel	sambal
zout/peper	
2 stuks	flensjes

Voor paneren:

bloem
eiwit
paneermeel

Bereiding

- Snipper de ui en de knoflook.
- Snij de winterwortel in kleine blokjes en de haricots vert in even grote stukjes.
- Blancheer de wortel en haricots vert beetgaar.
- Snij de bladselderij fijn.
- Fruit de ui en de knoflook aan in de boter.
- Voeg het gehakt toe en bak het rul.
- Bind het met wat bloem en voeg de melk en kokos melk toe.
- Voeg de haricots vert en blokjes wortel toe.
- Breng opsmaak met sambal,bladselderij, zout en peper.
- Laat dit afkoelen, vul de flensjes en plak deze dicht met eiwit.
- Paneer ze op de juiste wijze, frituur ze voor.