

Ingrediënten voor 4 personen

200 g Gehakte spinazie met
roomsaus 500g 250 g ronde
korrelrijst (bv. arborio) 400 ml
bouillon 2 eieren, hardgekookt
handvol bloem 2 kleine eieren 50
g parmezaanse kaas, geraspt 50
g fetakaas 150 g paneermeel olie
voor het bakken

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Spinaziekroketten

Lekkere kroketjes die altijd smaken , als tapa met een glaasje cava,
maar ook als bijgerecht .

Bereidingswijze

-Ontdooi de spinazie met roomsaus. -Laat de bouillon koken, voeg de rijst toe en laat deze afgedekt op een lage temperatuur ca. 15 minuten wellen. -De spinazie met roomsaus door de nog warme rijst roeren. -Eieren met een vork mengen en de feta afbrokkelen. Beide met parmezaanse kaas en knoflook aan de rijstmassa toevoegen. -Met zout en peper op smaak brengen en laten afkoelen. -Handen met water vochtig maken en van de rijstmassa per portie een rolletje vormen dat ongeveer net zo lang en dik is als een duim. -Deze op een plaat leggen en koud laten worden, ca. 30 minuten (het beste is ijskoud in de diepvries). -Nu de paneermeel en eieren over de verschillende borden verdelen en de eieren mengen. -De kroketten door een beetje bloem wentelen, vervolgens door de (losgeklopte) eieren, en als laatste door het paneermeel. -Deze in ruimvoldoende hete olie doen en heerlijk goudbruin en knapperig bakken. -Om het overtollige vet eraf te laten druipen, de kroketten nog even kort op een stuk keukenrol laten uitdruppelen.