

Ingrediënten voor 4 personen

20 rijstvelen 1 eiwit 1 l
plantaardige frituurolie verse
munt groene chilipeper 100 g
shiitake 40 g glasnoedels 3 el
bamboescheuten uit blik 200 g
varkensgehakt 200 g krabvlees
(blik) ½ ui 3 el suikerklontjes 1 kl
zout 2 kl witte peper 4 el vissaus
3 el rijstazijn 2 teentjes look 1
rood pepertje 2 el limoensap

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Aziatisch
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Keizerlijke kroketten

Heerlijk als voorgerecht of als borrelhapje

Bereidingswijze

Dipsaus: -verwarm de vissaus samen met de suiker, rijstazijn en 125 ml water tot de suiker oplost en het geheel net niet kookt. Laat afkoelen. -Pel de look en snipper fijn. Snij het rode chilipepertje met zaadjes fijn. -Voeg samen met het limoensap bij de afgekoelde dressing. de vulling : -snij de shiitake heel fijn. -dep de bamboescheuten droog en snij ze in kleine stukjes. Druk al het vocht eruit. -kook de glasnoedels 4 min. Laat uitlekken en knip met een schaar in stukjes. -pel de ui en snipper fijn. -laat het krabvlees uitlekken. -Doe alle ingrediënten voor de vulling in een kom en kneed in 10 min tot een homogeen, vast mengsel. -Klop het eiwit los. -Vul een platte kom met lauwwarm water en dompel elk vel rijstpapier 10 sec in het water, tot het zacht en plakkerig aanvoelt. Trek het vel met beide handen tussen duim en wijsvinger uit het water en leg op een vochtige, schone handdoek. -Leg een worstje vulling iets onder het midden van het rijstvel. Vouw het vel strak om de onderkant heen en vouw dan de zijkanten naar binnen. -Rol strak op en plak het uiteinde vast met een beetje eiwit. -Vul een wokpan met 5 cm olie en verwarm tot 180°C. -Bak de keizerlijke kroketten in porties in 6 min gaar en krokant en keer halverwege eens om. -Serveer met de dipsaus, het fijngesneden groene pepertje en de blaadjes verse munt.