

ingrediënten (voor 4 personen)



Basis recept voor 20 bolletjes

- 100 gram rijst
- zout
- 1 dl. water

Bereiding

Kook de rijst en laat de rijst afkoelen

Variaties

Cashewnoten munt bolletjes.

Roer 100 gram Mon Chou goed los met 1 uitgeperst teentje knoflook, 2 volle eetlepels mangochutney, 2 eetlepels yoghurt, 1 eetlepel fijngehakte munt en een mespuntje cayennepeper. Voeg het mengsel bij de rijst en vorm er 20 bolletjes van. Rol de bolletjes door 100 gram fijngehakte gezouten cashewnoten.

Ananas kokos bolletjes.

Rooster 10 eetlepels kokos in een droge koekenpan goudbruin. Roer 100 gram Mon Chou los met de helft van de kokos, 3 eetlepels ananas jam, 1 theelepel sambal oelek en 1 eetlepel koiander. Voeg de rijst toe en vorm van het mengsel 20 bolletjes. Rol de rijst door de rest van de kokos.

Tonijn sesam bolletjes.

Rooster 5 eetlepels sesamzaad in een droge koekenpan goudbruin. Maak 4 eetlepels tonijn uit blik met een vork zeer fijn. Roer 100 gram Mon Chou los met 2 eetlepels fijngehakte peterselie, 2 eetlepels mayonaise en 4 eetlepels sweet chilisaus. Voeg de tonijn toe en vorm 20 bolletjes. Rol de rijst bolletjes door het sesamzaad.