

Rijstkoekjes

Wat heb je nodig

150 gram gekookte rijst
100 gram geraspte kaas
2 eetlepels paneermeel
15 gram bieslook
1 theelepel mosterd
½ theelepel marmite

1 ui
1 ei
1 snufje peper
1 snufje zout
2 eetlepels olie



Was de bieslook en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de bieslook in kleine stukjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Doe de rijst in een schaal.
Doe de stukjes ui en de geraspte kaas erbij.
Doe de mosterd en de marmite er ook bij.



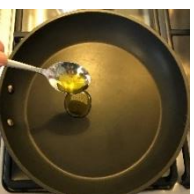
Doe de bieslook ook in de schaal.
Strooi het zout en de peper in de schaal.
Breek het ei in een kopje en schenk het ook in de schaal.



Roer alles goed door elkaar met een vork.
Kneed met de hand nog even door.
Maak van dit mengsel 4 ballen.



Druk de ballen een beetje plat en leg ze op een bord.
Strooi de paneermeel op een ander bord.
Wentel de rijstkoekjes door de paneermeel.



Zet de koekenpan op de kookplaat en doe de olie erin.
Zet de kookplaat op de middelste stand en laat de olie wam worden.
Doe de rijstkoekjes in de koekenpan.



Bak de rijstkoekjes ongeveer 3 minuten.
Draai de rijstkoekjes om.
Bak de andere kant ook ongeveer 3 minuten.
Deze koekjes kun je eten bij de warme maaltijd in plaats van vlees.