

Krokante linzenballetjes met kerriesaus

totale tijd **60 min.** 30 min. voorbereidingstijd 30 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de linzenballetjes:

500 g	rode linzen
1 l	groentebouillon
100 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari</u> <u>Glutenvrije Sojasaus</u>
70 g	ui, in blokjes gesneden
150 g	ei
5 g	paprikapoeder, mild
5 g	komijn, gemalen
100 g	paneermeel, glutenvrij

Voor de saus:

10 g	kerriepoeder, mild
5 g	kurkuma, gemalen
	Plantaardige olie
500 ml	kokosmelk
100 ml	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus,</u> <u>Azijn en</u> <u>Citroensmaakstof</u>
5 g	maïzena

Voor de groenten:

200 g	sugarsnaps, in hapklare stukken gesneden
200 g	babymaïs, in hapklare stukken gesneden
200 g	rode peper, in hapklare stukken gesneden

Ook:

200 g	basmatirijst
	Boter

VOORBEREIDING

Stap 1

Linzenballetjes: Spoel de linzen af en kook ze in groentebouillon volgens de aanwijzingen op de verpakking (ca. 30 minuten) op middelhoog vuur tot ze heel zacht zijn. Giet af, voeg de Kikkoman Tamari Glutenvrije Sojasaus toe en laat droogstomen. Fruit ondertussen de uien 4-5 minuten in een beetje olie op middelhoog vuur. Voeg toe aan de linzen. Spatel de eieren, paprikapoeder, komijn en paneermeel erdoor. Laat ongeveer 10 minuten staan. Verdeel in porties van ongeveer 40 g en vorm er met vochtige handen balletjes van. Dek af en zet koel weg. Frituur op bestelling in ca. 3-4 minuten op ca. 170 °C goudbruin.

Stap 2

Saus: fruit het kerriepoeder en de kurkuma in een beetje olie op een laag vuur gedurende ongeveer 1 minuut. Voeg de kokosmelk toe en breng op smaak met de Kikkoman Ponzu Citroen. Bind met de maïzena tot de gewenste consistentie.

Stap 3

Blancheer de groenten in gezouten water. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en verwarm deze in porties in een sauteerpan met een klontje boter.

Stap 4

Voeg om te serveren de groenten toe aan de saus en breng aan de kook. Schep ongeveer 50 g saus en 50 g groenten op elk bord. Schik er drie

gebakken linzenballetjes op en serveer met ca. 50 g rijst.