

GEVULDE RIJSTBALLETJES MET HALLOUMI

Al is volgens de matriarchale kalender de lente reeds begonnen op 2 februari, het blijft toch nog even wachten voor we weer volop kunnen genieten van verse groenten en fruit. Bol- en knolgewassen troef dus bij deze editie. Niet getreurd echter, aardse groenten versterken en brengen ons terug naar de eenvoud. Misschien wel een uitdaging?

Ingrediënten

- 400 gr. kleefrijst
- 600 ml. groentebouillon
- 1 eetlepel curcuma
- Halloumi kaas
- 1 sjalotje
- 5 champignons
- ½ teentje look
- Gomasio
- Paneermeel
- Boter
- Olijfolie
- Kokosolie

Bereiding

- *Maak een duxelles door het sjalotje, de champignons en de look heel fijn te snijden en fruit aan in een beetje boter. Laat afkoelen.*
- *Kook de rijst met de groentebouillon en voeg op het einde de curcuma toe. Kruid met een beetje peper.*
- *Haal van het vuur en laat onder deksel nog even drogen.*
- *Snij enkele kleine blokjes van de halloumi en bak deze even aan in olijfolie.*
- *Wanneer de rijst voldoende is afgekoeld, de handen bevochtigen en balletjes maken. Druk met de duim een gaatje en vul dit op met een stukje halloumi en een beetje duxelles. Terug dicht stoppen en laten opstijven.*
- *Meng de gomasio met evenveel paneermeel en rol de balletjes hier door zodat het stevig ingedrukt wordt.*
- *Verwarm kokosolie in een diepe pan en bak hierin de balletjes tot goudbruin.*
- *Dien op met gegrilde halloumi en gegrilde groenten.*

