GENERELL

Riskroketter

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **70 min** Portioner: **6-7**

70

Här serveras det riskroketter istället för potatiskroketter och jisses så gott!

Bollarna är smaksatta med ingefära och schalottenlök för en perfekt asiatisk touch som passar till både till kött, fågel och mitt emellan.

INGREDIENSER

250 gram sushiris okokt
2 teskedar salt
1 styck finhackad schalottenlök
3 matskedar hackad ingefära
saften av citron
2 stycken ägg
200 gram pankoströbröd
rapsolja eller frityrolja till fritering

GÖR SÅ HÄR

1. Tillred sushiriset enligt paketets anvisning med vatten och plussa till saltet.
Mixa ingefära, schalottenlök och citronsaft med stavmixer, använd gärna en hög smal mixmugg.
Blanda ner ingefärsmixet i riset och låt sedan riset svalna helt.
Vispa äggen fluffiga och blanda ner väl i riset och låt stå i cirka 10 minuter.
Forma till bollar likt köttbullar. Tryck ihop riset innan du formar bollen och ett tips är fukta med lite vatten i händerna emellanåt för mindre klibbighet. Forma gärna många bollar åt gången och lägg på en tallrik med panko för att sedan rulla dem i pankon med torra händer.

2. Fritera i fritös eller kastrull med hög kant på hög värme i cirka 4 minuter eller tills kroketten fått fin gyllene färg. Mängden olja anpassas efter vilket kärl som används med riktmärke att oljan bör täcka kroketten.