



VEGETARISK

Vitkålsbollar

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **9 bollar**



Friterade vitkålsbollar, vegetariska och ljuvliga. Perfekta som drinktilltugg eller att ersätta potatis eller ris vid middagen. Billiga att laga dessutom!



INGREDIENSER

5 deciliter vitkål, riven
1 liter kokhett vatten
2 äggulor
1 deciliter riven ost
3 matskedar potatismjöl
salt
svartpeppar
1 kryddmått chiliflakes

Till fritering

1 deciliter vetemjöl
1 ägg
1 deciliter panko
1 liter neutral olja

Garnering

1 matsked riven parmesan
1 kvist färsk rosmarin

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg den rivna vitkålen i ett durkslag och slå över det kokande vattnet. Skaka av och lägg kålen i en bunke.
- 2** Tillsätt äggulor, riven ost, potatismjöl, salt, svartpeppar & chiliflakes. Rör om och forma ca 9 bollar.
- 3** Rulla bollarna först i vetemjöl, sedan ägg och sist panko. Värm upp oljan i en kastrull och friterar i ca 1-2 minuter. Bollarna ska få en gyllenbrun färg. Lägg upp på ett hushållspapper och låt rinna av.
- 4** Lägg bollarna på ett snyggt fat. Riv över lite parmesan & klipp över lite rosmarin.