# Sesam-rijstballetjes met rundvlees



## Gebruikte bresc producten




Bresc Citroengraspuree 450g




Bresc Gemberpuree 450g




Bresc Knoflookpuree 1000g




Bresc Thaise rode curry 450g

## Ingrediënten

8

Voor de balletjes

- 400 g pandanrijst
- 2 limoenblaadjes
- panko
- 2 eitjes losgeklopt
- bloem
- wit en zwart sesamzaad
- sla
- koriander
- limoenpartjes

Voor het gehakt

- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g Bresc Thai red curry
- 400 g rundergehakt
- 30 g ketjap
- 3 g Bresc Gemberpuree
- 1 ei
- 4 el panko
- 20 g oestersaus
- 10 g gesneden koriander
- 20 g vissaus
- zonnebloemolie om in te bakken

Voor de dip

- 2 dl ketjap
- 2 limoenen, rasp en sap
- 15 g vissaus
- 10 g gesneden koriander
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g Bresc Knoflookpuree
- 4 g Bresc Gemberpuree

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

## Bereidingswijze

Meng voor de dip alle ingrediënten door elkaar en laat het even doortrekken.  Stoom de rijst gaar met de limoenblaadjes en laat het afkoelen. Meng voor het gehakt alle ingrediënten goed door en kneed het tot een stevig gehakt. Rol er kleine balletjes van en bak ze in wat olie net gaar. Laat ze afkoelen.
Neem wat rijst, duw die plat op een blaadje plasticfolie en vouw dit om een gehaktballetje. Draai de folie dicht zodat er spanning op het balletje komt en leg ze even koud.
Verwarm de frituur voor op 180 graden.
Meng de sesamzaadjes door de panko en rol de balletjes door de bloem, dan door het ei en dan door de panko. Frituur de balletjes goudbruin in de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer ze met wat sla, de dip en garneer met de koriander en limoen.