



TOFU KROKETJES.

NODIG:

1 PAK TOFU

2 EIEREN

5 EETLEPELS GEMALEN KOKOS

1 THEELEPEL KERRIEPOEDER

1 THEELEPEL SAMBAL

1 EETLEPEL BOUILLONPOEDER

1 EETLEPEL HEEL FIJNGESNEDEN GEMBER

3 EETLEPELS PINDAKAAS

5 EETLEPELS BLOEM

5 EETLEPELS PANEERMEEL

EVT EEN BEETJE (1 EETLEPEL) FIJNGESNIJPERDE PETERSELIE

OLIE EN EEN FRITUURPAN

BEREIDING

- 1. FRITUURPAN AANDOEN EN LATEN VOORVERWARMEN (INDIEN NODIG)**
- 2. TOFU LATEN UITLEKKEN EN MET EEN VORK HEEL FIJNPRAKKEN. (EVT PUREREN OF "SILKEN TOFU" NEMEN, MAAR NIET TE "NAT" LATEN WORDEN).**
- 3. EIEREN LOSKLOPPEN.**
- 4. GEMBER SNIPPEREN.**
- 5. ALLES IN EEN GROTE KOM DOEN, BEHALVE DE PANEERMEEL**
- 6. MENGEN TOT EEN STEVIG MENGSEL.**
- 7. MAAK ER KLEINE STEVIGE KROKETJES VAN EN LAAT EVEN EEN POOSJE (15 MIN) IN DE KOELKAST STAAN.**
- 8. DOOR EEN EIMENGSEL EN DAN DIRECT DOOR DE PANEERMEEL ROLLEN.**
- 9. DAARNA FRITUREN IN DE FRITUURPAN, OP CA 180 GRDN GEDURENDE 3 A 4 MINUTEN, TOT ZE LICHTBRUIN ZIEN.**
- 10. EET SMAKELIJK ! 😊**

