



Bolinho de Arroz

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Brazilië

Gang: Bijgerecht / Fingerfood

Hoeveelheid: 4-6 personen

Tijd: 50 minuten + 1 uur opstijven

Ingrediënten:

- **250 gram basmatirijst (ongekookt)**
- **1 groot ei**
- **60 ml volle melk**
- **120 gram geraspte belegen kaas**
- **1 lente-ui**
- **6 gram verse platte peterselie**
- **100 gram patentbloem**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**
- **zeezout, naar smaak**
- **zonnebloemolie om in te bakken**

Bereiding:

- Kook de basmatirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat deze volledig afkoelen. Voor het beste resultaat gebruik je rijst die je een dag van tevoren hebt gekookt en in de koelkast hebt bewaard.
- Doe de afgekoelde rijst in een ruime mengkom en voeg de geraspte belegen kaas toe.
- Snijd de lente-ui in fijne ringetjes, hak de peterselie fijn en meng beide door de rijst.
- Voeg het ei, de melk, een snuf zeezout en versgemalen zwarte peper toe.
- Meng alles goed door elkaar en voeg vervolgens ongeveer de helft van de bloem toe.
- Kneed het mengsel met je handen tot een samenhangende massa. Is het mengsel nog te vochtig, voeg dan beetje bij beetje de resterende bloem toe totdat het stevig genoeg is om te vormen.
- Maak je handen licht vochtig en rol balletjes ter grootte van een bitterbal. Vorm deze vervolgens tot kleine ovale kroketjes.
- Leg de Bolinhos de Arroz op een schaal of bord, dek ze af met vershoudfolie en laat ze 30 tot 60 minuten opstijven in de koelkast. Hierdoor worden ze steviger en behouden ze tijdens het bakken beter hun vorm.
- Schenk een laagje van ongeveer 2 tot 3 cm zonnebloemolie in een ruime koekenpan en verhit de olie tot ongeveer 170-175 °C.
- Bak de Bolinhos de Arroz in porties gedurende 2 tot 3 minuten per zijde, totdat ze rondom goudbruin en heerlijk krokant zijn.
- Laat de rijstkoekjes uitlekken op keukenpapier en serveer ze direct.

Tip:

- Houd de Bolinhos de Arroz warm in een oven van ongeveer 120 °C totdat je ze serveert. Ze zijn heerlijk als bijgerecht, maar ook perfect als borrelhapje. Serveer ze eventueel met een frisse knoflookmayonaise, pittige chilisaus of een authentieke Braziliaanse molho de pimenta.

Bom appetite!