

## STICKY RICE ARANCINI MET THAI CURRY EN KOKOSDIP

### INGREDIËNTEN

Sticky Rice (Smiling Cook)

Thai Curry saus (Smiling Cook)

Courgette

Rode paprika

Bosui

Panko

Ei

Bloem

Kokosmelk

Limoen

Zonnebloemolie

Koriander

### BEREIDING

Ontdooi de Sticky Rice volgens instructie en laat volledig afkoelen.

Snijd courgette, rode paprika en bosui zeer fijn.

Bak de groenten kort aan en laat afkoelen.

Meng de groenten door de Sticky Rice met een kleine hoeveelheid Thai Curry saus zodat een compacte vulling ontstaat.

Vorm stevige rijstballen van het mengsel.

Paneer de balletjes achtereenvolgens met bloem, ei en panko.

Frituur goudbruin en krokant op circa 180°C.

Meng de Thai Curry saus met kokosmelk en een beetje limoensap tot een romige dip.

Serveer de arancini met de warme kokosdip.

Werk af met bosui en koriander.

