



# Rijstballetjes

12 tot 15 porties

## Ingrediënten

- × 200 gr kleefrijst
- × 70 ml saké
- × ½ tl zout
- × 2 el sesamolie
- × 2 bosuitjes
- × 2 tenen knoflook
- × 30 gr gember

## Bereiding

1. Doe de kleefrijst in een kom met 2 liter koud water.
2. Laat de rijst één uur weken.
3. Giet deze daarna af in een vergiet en spoel goed na met koud water.
4. Laat de rijst goed uitlekken
5. Doe de rijst in een kleine pan met 150 ml water, de sake en het zout.
6. Breng op middelhoog vuur aan de kook.
7. Doe daarna de deksel op de pan en zet het vuur op z'n laagst.
8. Laat de rijst in 10 - 15 minuten gaar koken.
9. Zet daarna het vuur helemaal uit en laat de rijst afkoelen met de deksel op de pan. Dat duurt minimaal 1 uur.
10. Hak de bosuitjes fijn en rasp de knoflook en gember
11. Doe de afgekoelde rijst in een kom en voeg daar de sesamolie, bosui, knoflook en gember aan toe.
12. Maak met natte handen 12 – 15 balletjes van het mengsel
13. Je kan de balletjes in de koelkast of vriezer bewaren.
14. Voor serveren warm maken in hete bouillon of een stoommandje. De balletjes zijn al gaar.