

# BIETERBALLEN MET QUINOA



## CATEGORIE BORRELHAPJES

## INGREDIENTEN

- 300 gram Gekookte quinoa
- 2 Gekookte rode biet
- 1 teentje Knoflook
- 75 gram Feta
- 1 theelepel Komijn
- 1 Citroen
- 1 stuks Ei
- 150 gram Bloem
- 150 gram Paneermeel
- 0.5 bosje Koriander
- 2 takjes Munt
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

## BEREIDINGSWIJZE

- > Pel en pers de knoflook. Hak de koriander en munt fijn. Verkruiemel de feta.
- > Pureer de bieten, de knoflook, de koriander, de munt, citroenrasp- en sap (halve citroen) en het komijn tot een egale massa.
- > Roer de quinoa en de feta erdoor en breng op smaak met peper en zout. Verdeel over een schaal en laat opstijven in de koelkast.
- > Maak balletjes van het mengsel en laat tenminste een half uur opstijven in de vriezer.
- > Kluts het ei. Wentel de bietenballen door de bloem, vervolgens door het eimengsel en tot slot door het paneermeel.
- > Verwarm de Diamant Frituurolie Friet & Snacks tot 180 °C en frituur de bietenballen in 4 minuten goudbruin en krokant.

**Tip:** Serveer met een yoghurt-koriander dip.