

Tahoe ballen

1 blok tahoe, neem hier de helft van, 2 a 3 eieren, 2 teentjes knoflook, peper en zout, 1 kippenbouillonblokje, wat selderij, preitje of sla-uitje.
Olie om de ballen te bakken.

Bereiding:

Prak de tahoe met een vork fijn, helemaal rul en laat het uitdruipen in een vergiet. Snijd de prei en selderij heel erg fijn, knijp de knoflook uit en voeg het bij de uitgelekte tahoe. Los een ½ bouillonblokje met een lepel heet water op. Neem een schaal en doe de tahoe, selderij, prei, knoflook en het opgeloste bouillonblokje bij elkaar en roer het met de eieren tot een brei.

Bak er lepelsgewijs deze tahoe in hete olie. Niet op te groot vuur, dus temper het vuur anders worden de tahoeballen gauw donker.

Wanneer de ballen tijdens het bakken uit elkaar vallen dan bindt men het met wat maïzenameel of 1 a 2 eieren.