

Risotto



Risottoballetjes - Arancini

Arancini

2 PERSONEN

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 1 mozzarella (in blokjes)
- 🍷 250 g risottorijst (gekookt)
- 🍷 1 ei (losgeklopt)
- 🍷 6 el paneermeel
- 🍷 zonnebloemolie

MATERIAAL: hapjespan of friteuse

ZO MAAK JE HET

1. Neem een handje van een restje risotto en leg een stukje mozzarella in het midden.
2. Vorm een balletje ter grootte van een walnoot en druk rondom aan.
3. Herhaal dit tot de risotto op is.
4. Laat de balletjes 10 minuten opstijven in de koelkast.
5. Haal vervolgens de risottoballetjes eerst door wat losgeklopt ei en vervolgens door paneermeel.
6. Zorg ervoor dat ze helemaal bedekt zijn.
7. Verhit een laag zonnebloemolie in een hapjespan en frituur hierin de balletjes rondom goudbruin.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

