

Risotto



Risottoballetjes met kaas en oregano *Polpette di risotto con formaggio e origano*

2 PERSONEN

🕒 40 + 180 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 1 ui (fijngesnipperd)
- 🍴 200 g risottorijst
- 🍴 400 ml groentebouillon
- 🍴 75 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 🍴 50 g blauwe kaas (geraspt)
- 🍴 1 el oregano
- 🍴 nootmuskaat
- 🍴 1 ei (losgeklopt)
- 🍴 200 g paneermeel
- 🍴 50 ml olie of vloeibaar bakproduct

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, lage schaal

ZO MAAK JE HET

Vorbereiden

1. Verhit 2 eetlepels olie en fruit hierin de ui.
2. Voeg de rijst toe en en schep deze om tot alle korrels glanzen.
3. Giet een deel van de bouillon erbij.
4. Blijf roeren tot het meeste vocht is opgenomen door de rijst en voeg dan weer wat bouillon toe.
5. Herhaal dit en blijf goed roeren tot de risotto na 15-20 minuten beetgaar is.
6. Laat uitgespreid op een schaal afkoelen en zet de risotto dan afgedekt in de koelkast.

Bereiden

7. Meng de afgekoelde risotto met de kazen en oregano en breng op smaak met peper en nootmuskaat.
8. Draai met natte handen 6-8 balletjes van het rijstmengsel.
9. Haal ze eerst door het ei en daarna door het paneermeel.
10. Herhaal dit eventueel voor een dikker korstje.
11. Laat circa 30 minuten afgedekt opstijven in de koelkast.
12. Verhit de olie en bak hierin de risottoballetjes om en om in circa 10 minuten goudbruin.

🍴 Lekker met een tomatensalade met basilicum.

🍴 **Let op:** De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

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

