

Risotto



Risottoballetjes met mozzarella en basilicum *Palline di risotto con mozzarella e basilico*

12 PORTIES

🕒 90 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍲 1 groentebouillonblokje
- 🍲 125 g roerbakgroenten Italiaanse stijl
- 🍲 25 g roomboter
- 🍲 1 tl gedroogde Italiaanse kruiden
- 🍲 450 g risottorijst
- 🍲 50 g Parmezaanse kaas
- 🍲 7.5 g basilicum
- 🍲 1 bol mozzarella (à 125 g)
- 🍲 1 ei
- 🍲 50 g bloem
- 🍲 50 g panko
- 🍲 750 ml zonnebloemolie (om te frituren)

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, lage schaal, keukenpapier, frituurpan

ZO MAAK JE HET

1. Los het bouillonblokje op in 1000 ml kokend water en houd op een lage stand warm.
2. Verhit de boter in een hapjespan en bak de groente en Italiaanse kruiden 5 minuten op een middel hoge stand.
3. Voeg de rijst toe en bak tot de korrels glazig zijn.
4. Voeg een soeplepel bouillon toe en roer tot deze is opgenomen.
5. Herhaal deze stap tot de rijst beetgaar is.
6. Dit duurt ca. 20 minuten.
7. Rasp de Parmezaanse kaas en snijd de basilicum fijn.
8. Neem de risotto van de warmtebron en roer de basilicum en kaas erdoor.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Schep de risotto in een lage schaal en laat afkoelen.
11. Snijd de mozzarella in blokjes en roer erdoor.
12. Zet de risotto minimaal 1 uur in de koelkast om op te stijven.
13. Snijd de rijst in 12 porties en rol met vochtige handen tot balletjes.
14. Klop het ei los in een diep bord.
15. Doe de bloem en panko elk in een diep bord.
16. Rol de balletjes achtereenvolgend door de bloem, ei en panko.
17. Verhit de olie in een friteuse of hapjespan tot 180°C.
18. Frituur de balletjes in 4 porties in ca. 5 minuten goudgeel.
19. Laat uitlekken op keukenpapier.
20. Serveer warm of op kamertemperatuur.

🍳 **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)

