

Risotto



Risottoballetjes met notenvulling

Palline di risotto con ripieno di noci

12 PORTIES

🕒 20 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 150 g pecannoten
- 🍳 3 tl olijfolie
- 🍳 3 teentjes knoflook (gepeld)
- 🍳 3 snufjes gedroogde Italiaanse kruiden
- 🍳 900 g risottorijst (gekookte)
- 🍳 3 eieren (losgeklopt)
- 🍳 bloem
- 🍳 paneermeel of panko
- 🍳 zonnebloemolie

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Maal de pecannoten fijn met de olijfolie, knoflook, Italiaanse kruiden, zout en peper.
2. Vorm met 2 theelepels kleine hoopjes van dit mengsel en laat minimaal 1 uur opstijven in de diepvries.
3. Roer het restje risotto los met zout, peper en ei zodat het net plakkerig genoeg is om er balletjes van te vormen.
4. Voeg eventueel een beetje bloem toe voor de binding.
5. Druk een stukje bevroren notenpasta in de balletjes en rol ze weer glad.
6. Rol door de bloem en vervolgens door losgeklopt ei en paneermeel of panko.
7. Zet de balletjes eventueel nog 1 uur in de diepvries of frituur direct in een laagje zonnebloemolie.

BRON: boodschappen.nl

