

# Risotto



## Risottoballetjes met ricotta en citroen

*Palline di risotto con ricotta e limone*

### 2 PERSONEN

🕒 50 + 90 minuten

### DIT HEB JE NODIG

- 🍷 2 e olijfolie
- 🍷 1 sjalot (gesnipperd)
- 🍷 1 mespunt saffraan
- 🍷 6 el droge witte wijn
- 🍷 150 g risottorijst
- 🍷 200 ml groentebouillon
- 🍷 4 sneeën brood
- 🍷 ½ bosje basilicum
- 🍷 4 el ricotta
- 🍷 1 tl citroenrasp
- 🍷 1 ei
- 🍷 50 g bloem (gezeefd)
- 🍷 500 ml frituurolie



**MATERIAAL:** pan met een dikke bodem, lage schaal, vershoudfolie, keukenpapier, staafmixer

### ZO MAAK JE HET

1. Verhit 1 eetlepel olie en fruit hierin de sjalot.
2. Week de saffraan in de wijn.
3. Roer de rijst door de sjalot tot alle korrels glanzen.
4. Giet een beetje bouillon erbij en laat rustig koken.
5. Voeg steeds wat bouillon en op het laatst de wijn toe.
6. Kook al roerend zachtjes circa 20 minuten tot de rijst beetgaar is en het meeste vocht heeft opgenomen.
7. Stort de risotto in een schaal en laat afkoelen.
8. Dek af met folie en zet minimaal 1 uur in de koelkast.
9. Rooster het brood licht zodat het uitdroogt, maar niet bruin wordt.
10. Hak 4 basilicumblaadjes fijn en roer met de citroenrasp en peper door 2 eetlepels ricotta.
11. Zet in de koelkast.
12. Houd 4 grote basilicumblaadjes apart en pureer de rest met een staafmixer met de overige ricotta en de overige olijfolie fijn.
13. Breng op smaak met zout en peper en zet in de koelkast.
14. Wrijf het brood tot een fijn paneermeel.
15. Klop het ei los met 1 eetlepel water.
16. Rol circa 12 risottoballetjes.
17. Duw een holletje erin en vul steeds met 1 tl citroen-ricotta.
18. Druk voorzichtig dicht.
19. Haal de balletjes licht door de bloem, het losgeklopte ei en het paneermeel en leg 30 minuten in de diepvries.
20. Verhit de olie en frituur hierin de 4 basilicumblaadjes een halve minuut.
21. Laat uitlekken op keukenpapier.
22. Frituur de balletjes in een paar minuten goudbruin en laat uitlekken.
23. Maak op elk bord een veeg basilicumcrème en leg er balletjes en een gefrituurd basilicumblaadje op.

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