

Risotto



Risottoballetjes met truffel

Palline di risotto al tartufo

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍲 125 gram risottorijst
- 🍲 400 ml bospaddenstoelenbouillon
- 🍲 7 el sherry
- 🍲 1 ei
- 🍲 50 gram paneermeel
- 🍲 1 el Parmezaanse kaas (geraspt)
- 🍲 50 g bloem
- 🍲 2 el mayonaise
- 🍲 1 el truffelsalsa
- 🍲 verse kruiden fijngehakt, zoals basilicum of peterselie
- 🍲 olie om in te frituren
- 🍲 mozzarella (optioneel)

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Bereid eerst de risotto volgens de aanwijzingen op de verpakking met de bospaddenstoelenbouillon en de sherry.
 2. Neem de pan van het vuur wanneer de risotto plakkerig is, roer de Parmezaanse kaas, truffelsalsa en verse kruiden erdoor (gedroogde, Italiaanse kruiden kan ook).
 3. Laat de risotto afkoelen door het twee uur of zelfs een nacht in de koeling te zetten.
 4. Vorm van de afgekoelde risotto met vochtige handen mooie ronde balletjes, ter grootte van een bitterbal.
 5. Zet drie schaaltes klaar met daarin apart van elkaar bloem, ei en paneermeel.
 6. Haal eerst de balletjes door de bloem, dan door het ei en vervolgens door het paneermeel.
 7. Frituur de balletjes in de frituurolie op 180°C in enkele minuten mooi goudbruin.
- 🍲 Vries na het paneren de balletjes los van elkaar in. Zo heb je altijd een borrelhapje bij de hand! En wil je het écht lekker maken? Vul ze dan met een heel klein stukje mozzarella.
- 🍲 **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: culy.nl

