



Bitterballen & Kroketten

Arancini met saucijs en venkelzaad

30 STUKS

🕒 90 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 1600 g varkenssaucijzen met venkelzaad*
- 1 el venkelzaad, geroosterd en grof gevijzeld
- 1 el dijonmosterd
- ± 100 g bloem
- 3 eieren, losgeroerd
- 500 ml melk
- 3 el fijngesneden bieslook
- 3 el fijngesneden oregano + wat plukjes oregano
- 4 el bladpeterselie, fijngesneden 70 g boter
- 1 ui, fijngesneden
- 2 tenen knoflook, geperst
- 200 g risottorijst
- 250 ml droge witte wijn
- 700 ml hete groente- of kippenbouillon
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt

voor het paneerwerk

- 350 g zuurdesembrood van enkele dagen oud, gemalen
- olie, om in te frituren

om te serveren

- citroenmayonaise
- 1 citroen, in partjes

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, staafmixer, frituurpan,

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt voor de risotto de boter in een grote pan op matig tot hoog vuur.
2. Bak hierin de ui en knoflook onder af en toe omscheppen in 4-5 minuten glazig, maar niet bruin.
3. Voeg de rijst toe en schep 1-2 minuten om.
4. Schenk de wijn erbij en roer tot de rijst de wijn heeft opgenomen.
5. Voeg schep voor schep de bouillon toe en laat die al roerend verdampen op matig tot laag vuur.
6. Ga zo 18-20 minuten door tot alle bouillon is opgenomen en de rijst beetgaar is.
7. Schep de Parmezaanse en wat zout en peper door de risotto.
8. Spreid uit op een bakplaat en laat in 1 uur koud worden in de koelkast.
9. Draai van de risotto 30 rijstballetjes ter grootte van ± 30 g (1 opgehoopte eetlepel).
10. Zet in de koelkast.
11. Haal intussen het vel van de saucijzen en doe het saucijzenvlees in een grote kom.
12. Voeg het venkelzaad, de mosterd, wat zout en peper en 3 el koud water toe.
13. Kneed met de hand alles door elkaar.
14. Verdeel het gehaktmengsel in 30 porties van ± 60 g (2 opgehoopte eetlepels).
15. Plet telkens een portie gehakt op je werkvlak, leg er een risottoballetje op en vouw met licht bevochtigde handen het gehaktmengsel eromheen.
16. Maak zo 30 gehaktballetjes met een rijstvulling.
17. Leg ze op een bakplaat en zet 30 minuten in de koelkast.
18. Zet drie diepe borden klaar.
19. Strooi de bloem in een van de borden en meng er wat zout en peper door.
20. Roer in een ander bord de eieren los met de melk.
21. Meng in het laatste bord de kruiden en broodkruimels met wat zout.
22. Wentel de balletjes eerst door het bloemmengsel, dan door het eimengsel en ten slotte door het broodkrummengsel.
23. Zet de balletjes 15 minuten in de koelkast.
24. Verhit een diepe (frituur)pan voor driekwart met olie en verhit tot 160°C.
25. Frituur de arancini met enkele tegelijk in 6 minuten gaar.
26. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
27. Verhoog de temperatuur van de olie tot 180°C.



28. Frituur de arancini nogmaals tot ze goudbruin zijn en laat weer uitlekken op keukenpapier.
29. Frituur de plukjes oregano heel kort in de hete olie en laat op keukenpapier uitlekken.
30. Bestrooi met de krokante plukjes oregano en serveer warm met de citroenmayonaise en citroenparten.

* Kun je geen varkenssaucijzen met venkel vinden? Koop dan gewone varkenssaucijzen en voeg 1 el venkelzaad extra toe.

TIP: Wil je niet alle arancini in één keer frituren? Je kunt de balletjes makkelijk invriezen. Haal ze later dan 2 uur voor frituren uit de vriezer om ze wat te laten ontdooien en frituur dan zoals hierboven.

BRON: deliciousmagazine.nl