



Bitterballen & Kroketten

Pasta pesto bitterballen



24 STUKS

🕒 45 minuten bereiden, 4 uur 30 minuten wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 30 g Parmezaanse kaas
- 30 g verse basilicum
- 2 el pijnboompitten
- ½ teen knoflook
- 75 ml extra vergine olijfolie
- 125 g riso pasta
- 25 g roomboter, ongezoeten
- 25 g tarwebloem
- 250 ml halfvolle melk
- 1 tl zout
- 24 stuks minimozzarella

voor het paneerwerk

- 100 g tarwebloem
- 3 eieren M
- 150 g panko
- frituurolie

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, staafmixer, frituurpan,

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp de Parmezaanse kaas.
2. Haal de blaadjes basilicum van de takjes.
3. Doe de pijnboompitten, knoflook, het basilicum en de olie in een hoge beker en pureer met de staafmixer tot een pesto.
4. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
5. Kook de riso volgens de aanwijzingen op de verpakking in water met eventueel zout en giet af.
6. Smelt ondertussen de boter in een pan en voeg de bloem toe.
7. Laat al roerend 3 minuten garen op laag vuur (roux).
8. Voeg de melk toe en blijf roeren met een garde tot een gebonden saus is ontstaan.
9. Voeg de pesto toe en roer door.
10. Voeg de gekookte riso toe aan de pestosaus.
11. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en het zout.
12. Schep de pasta pesto in een ovenschaal en strijk het glad.
13. Laat in 1 uur afkoelen tot kamertemperatuur.
14. Dek af en zet het 3 uur in de koelkast.
15. De pasta pesto moet koud zijn.
16. Als de pasta pesto nog erg zacht is na het koelen, zet het dan een half uurtje in de vriezer voordat je er balletjes van gaat rollen.
17. Doe de rest van de bloem in een kom.
18. Breek de eieren boven een tweede kom en klop los met een vork.
19. Doe de panko in een derde kom.
20. Verdeel de pasta pesto in 24 gelijke stukjes.
21. Leg een stukje pasta pesto in je handpalm en druk met je duim een kuiltje in het midden.
22. Leg hier een bolletje mozzarella in.
23. Rol hier met natte handen een balletje van en wentel het achtereenvolgens door de bloem, het ei, de panko en nogmaals het ei en panko.
24. Herhaal dit met de overige ballen.
25. Leg de bitterballen 45 minuten in de vriezer.
26. Verhit de olie in een (frituur)pan tot 180 °C.
27. De olie is heet genoeg, als een stukje panko meteen begint te bruisen als het in de olie gaat.
28. Frituur 6 bitterballen ca. 3 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn.
29. Neem met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
30. Herhaal dit tot alle bitterballen gefrituurd zijn.

TIP: Groot fan van zwarte truffel? Vervang de groene pesto dan met 75 g Truffel tapenade, of vervang de groene pesto eens met 100 g Tapenade zongedroogde tomaten.

TIP: De pasta pesto kun je een dag van tevoren maken en afgedekt in de koelkast bewaren.

BRON: ah.nl