



Bitterballen & Kroketten

Truffel-risottoballetjes (arancini)

16-20 STUKS

🕒 45 minuten + 6 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 250 g risottorijst
- 500 ml bospaddenstoelenbouillon
- 200 ml sherry
- 2 el Parmezaanse kaas, geraspt
- 3 el mayonaise
- 2 el truffelsalsa
- verse kruiden fijngehakt, zoals basilicum of peterselie

voor het paneerwerk

- 100 g bloem
- 2 eieren, M
- 100 g paneermeel
- frituurolie

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, frituurpan,

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid eerst de risotto volgens de aanwijzingen op de verpakking met de runderbouillon 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 6 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 walnoot.
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.

TIP: 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.

BRON: culy.nl

