



Bitterballen & Kroketten

Kruidenrisotto bitterballen met mozzarella

25 STUKS

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 2 el olijfolie
- 1 grote ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 300 gr risottorijst
- 100 ml witte wijn
- 1250-1500 ml groentebouillon, warm
- 50 gr boter
- 1 el bloem
- 75 gr Parmezaanse kaas, geraspt
- 4 el gehakte verse peterselie
- 1 el verse tijmblaadjes, fijngehakt
- 8-10 blaadjes salie, fijngehakt
- 1 el verse oregano, fijngehakt
- 1 bol mozzarella à 125 gram, in stukjes
- zout en peper

voor het paneerwerk

- 4 eiwitten
- grof paneermeel
- fijn paneermeel
- zonnebloem- of arachideolie

om te serveren

- truffel-mayonaise

MATERIAAL: keukenmachine, platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een pan en fruit daar de ui en knoflook in aan.
2. Voeg de risottorijst toe en bak deze enkele minuten mee.
3. Blus alles af met de witte wijn en laat de wijn al roerend verdampen.
4. Voeg een soeplepel bouillon toe aan de risotto en roer regelmatig door.
5. Als je merkt dat de rijst droger wordt, voeg dan weer een lepel bouillon toe.
6. Het garen van de risottorijst duurt ongeveer 20 minuten.
7. Blijf het daarbij regelmatig doorroeren en voeg steeds weer nieuwe (warme) bouillon toe.
8. Proef tegen het einde van de kooktijd of de rijst gaar is.
9. Haal de pan van het vuur en roer de boter, Parmezaanse kaas en de verse kruiden door de rijst.
10. Proef en breng de kruidenrisotto op smaak met peper en zout.
11. Breng de risotto iets sterker op smaak dan je normaal zou doen; door het paneren en frituren wordt de smaak weer iets afgezwakt.
12. Laat de kruidenrisotto helemaal afkoelen voor je ermee verder gaat.
13. Klop de eiwitten los met de bloem.
14. Vorm balletjes van de risotto en verstop in het midden van de risottoballetjes een stukje mozzarella.
15. Het verdelen van de risotto in gelijke porties gaat het makkelijkst met een ijslepel.
16. Rol de balletjes eerst door het fijne paneermeel, daarna door het eiwit en tot slot door het grove paneermeel.
17. Je kunt ze nu gelijk bakken, maar ze zijn ook goed te bewaren in de koelkast of vriezer.
18. Verwarm de zonnebloem- of arachideolie voor tot 180°C in een frituurpan of grote gietijzeren pan.
19. Frituur de risottoballetjes ongeveer 4 minuten in de hete olie.
20. Bak ze langer als ze nog bevroren zijn, zodat ze ook binnenin helemaal warm zijn (en de mozzarella is gesmolten).
21. Laat de ballen na het bakken uitlekken op keukenpapier en serveer ze direct.
22. Ze smaken erg lekker met een klodder truffel-mayonaise!

BRON: rutgerbakt.nl

