



# Bitterballen & Kroketten

## Rijst-Parmezaankroketjes

### 12 STUKS

🕒 55 minuten bereiden

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 1 kleine ui
- 75 g boter of margarine
- 250 g risottorijst
- 100 ml witte wijn
- 1 envelopje saffraandraadjes
- 1 groentebouillontablet
- 50 g Parmezaanse kaas
- zout

#### voor het paneerwerk

- 2 eieren, M
- 100 g paneermeel
- frituurolie

**MATERIAAL:** frituurpan, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Ui pellen en fijn snipperen.
2. In pan 3 el boter verhitten.
3. Ui 1 minuut fruiten, risottorijst toevoegen en in 3 minuten al omscheppend glanzend bakken.
4. Wijn en saffraan toevoegen.
5. Vocht laten verdampen, vervolgens beetje bij beetje 650 ml water toevoegen.
6. Bouillonblokje erboven verkruimelen en rijst onafgedekt ca. 15 minuten koken tot vocht is opgenomen.
7. Kaas, zout naar smaak en rest van boter erdoor spatelen en laten afkoelen.
8. In diep bord eieren loskloppen.
9. In ander diep bord paneermeel doen.
10. Rijst in 12 porties verdelen en tot kroketjes vormen.
11. Rijst achtereenvolgens door losgeklopt ei en paneermeel halen.
12. Krokettes nogmaals door ei en paneermeel halen.
13. Frituurolie verhitten op 180°C en kroketten in ca. 5 minuten goudbruin bakken.
14. Direct serveren.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

