

RIJSTBALLETJES

of arancini?



Vorbereiding : 30 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 175 g arboriorijst speciaal voor risotto - of anders ronde, niet gewassen rijst - 1 geschilde en fijngesneden ui - 1 ei - 75 ml witte wijn - 400 ml warme water - 1 blokje kippen- of groentebouillon - 125 g mozzarella in blokjes gesneden - 50 g geraspte parmezaanse kaas - 20 g boter - 1 eetlepel olijfolie - zout, peper - frituurolie - BESLAG - 1 ei - 50 + 20 g bloem - 50 g paneelmeel - zout, peper

1. Schil de ui en snijd hem fijn. Laat de uisnippers in een pannetje in 10 g boter en de olijfolie glazig fruiten. Voeg de rijst toe en bak hem mee tot de rijstkorrels glimmen. Voeg de wijn toe, op laag vuur laten koken tot de wijn is opgenomen. Los het bouillonblokje op in 40 cl warm water en voeg de bouillon in 3 keer bij de rijst tot alle vloeistof is opgenomen.

2. Neem de pan van het vuur en voeg 10 g boter en 25 g parmezaanse kaas bij de rijst. Dek de pan af en wacht tot de rijst lauw is. Klop het ei op, voeg zout en peper toe en vermeng met de mozzarella en de resterende 25 g parmezaanse kaas, een beetje zout en peper toevoegen. Spreid de lauwe rijst in een schaal uit en laat hem afkoelen.

3. Leg een vel aluminiumfolie op het werkblad en strooi er bloem over. Maak uw handen vochtig en vorm 8 rijstballetjes zo groot als mandarijnen. Maak een kuiltje in het midden en vul dat m.b.v. een lepeltje met het mengsel mozzarella + ei. Maak de rijstbolletjes weer rond door de randen van het gat over de garnituur dicht te drukken. Plaats de rijstbolletjes met ruime tussenafstanden op het aluminiumfolie.

4. Doe het paneermeel in een kom, klop het ei op met zout en peper en een eetlepel water in een

tweede kom en doe de bloem in een derde kom. Rol de rijstbolletjes achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel. Verhit de friteuse tot 180°C. Bak de rijstbolletjes in series goudbruin gedurende ongeveer 7 minuten en draai ze halverwege om. Laat ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt.

5. Warm serveren.