

ARANCINI

GEFRITUURDE RISOTTO-
BALLETJES MET MOZZARELLA
EN ZONGEDROOGDE TOMAAT

VOOR 10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

RISOTTO (VOORBEREID DOOR DE KOOKFABRIEK)

50 ml	olijfolie
50 gr	sjalot, gesnipperd
200 gr	risottorijst (Arborio)
1 l	groentebouillon
40 gr	boter
150 gr	Parmezaanse kaas, vers geraspt

ARANCINI

1 portie	risotto (zie boven)
100 gr	mozzarella
50 gr	zongedroogde tomaat op olie
2	eieren
100 gr	panko
Olie om in te frituren	

ALLERGENEN

Gluten
Lactose
Ei



ARANCINI

GEFRITUURDE RISOTTOBALLETJES MET MOZZARELLA EN ZONGEDROOGDE TOMAAT

VOORBEREIDING

RISOTTO

1. Snipper de sjalot en bak deze vervolgens zachtjes glazig in 30 ml olijfolie.
2. Voeg de risotto rijst toe aan de sjalot en roer om totdat elk korreltje rijst is bedekt met olie.
3. Verwarm de bouillon. Voeg 20% van de warme bouillon toe aan de risotto rijst, roer goed door en laat de rijst zachtjes pruttelen. Voeg iedere keer als de rijst te droog wordt wat bouillon toe en roer af en toe om. Na een kwartier zal je merken dat de rijst bijna gaar is en een beetje romig begint te worden.
4. Voeg echt op het allerlaatste moment de boter en de helft van de Parmezaanse kaas toe en breng de risotto op smaak met zout en peper. Laat afkoelen het geheel vervolgens afkoelen.

BEREIDING

1. Verdeel de risottorijst in 20 gelijke porties, snijd de mozzarella in 40 stukjes en snijd de zongedroogde tomaat ook in 40 stukjes.
2. Druk een portie risottorijst een beetje plat en vouw hier een stukje mozzarella en 2 stukjes tomaat in. Rol dit vervolgens tot een balletje.
3. Klop het ei los en rol hier de balletjes door. Rol de balletjes daarna door de panko.
4. Verhit een pan met voldoende olie tot 160°C. Frituur de risottoballetjes enkele minuten totdat ze krokant en bruin zijn (niet meer dan 5 balletjes tegelijk).
5. Laat de balletjes uitlekken op een stuk keukenpapier en serveer direct.

