



Overige

Met mozzarella gevulde rijstballetjes

Voor 8 personen.

Ingrediënten

250 gram risottorijst
60 gram parmezaanse kaas (geraspt)
2 eieren
paneermeel
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)
1 bol mozzarella (in blokjes)

Bereidingswijze

Maak de risotto klaar volgens de aanwijzing op de verpakking. Schep er de Parmezaanse kaas door en laat het mengsel volledig afkoelen.

Klop de eieren los en schep ze door het risottomengsel. Vorm kleine balletjes van het risottomengsel. Voeg wat paneermeel toe als het mengsel te vochtig is. Steek een gaatje in het midden van ieder balletje risotto en stop er een blokjes mozzarella in. Maak het gaatje weer dicht met wat overgebleven risottomengsel. Doe paneermeel in een schaal en kruid met de tijmblaadjes. Haal de balletjes door het paneermeel en schik ze op een schaal.

