



Hoofdgerechten

Arancini

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram risottorijst
1 ui (fijngesnipperd)
100 gram zongedroogde tomaten
500 milliliters kippenbouillon
50 milliliters droge witte wijn
250 gram tomatenpesto
40 gram parmezaanse kaas (geraspt)
1 bol mozzarella (in kleine blokjes)
120 gram paneermeel
1 eetlepel peterselie (fijngehakt)
1 ei
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de ui glazig in boter. Voeg de risottorijst toe en bak ze kort mee. Blus met de witte wijn en laat de alcohol verdampen. Voeg een pollepel bouillon toe en laat de rijst het vocht opnemen. Voeg dan opnieuw wat bouillon toe en herhaal tot de rijst gaar is.

Snij de tomaatjes klein en schep, samen met de geraspte Parmezaanse kaas, onder de risotto. Breng op smaak met peper en zout en laat de risotto volledig afkoelen.

Klop het ei los in een bord en doe paneermeel in een ander bord. Neem een kleine handvol risotto en leg een blokje mozzarella in het midden. Vorm een balletje van de risotto en druk rondom goed aan. Haal het balletje door het losgeklopte ei, vervolgens door het paneermeel. Laat de balletjes 30 minuten opstijven in de koelkast.

Bak de arancini ongeveer 5 minuten goudbruin in de friteuse. Laat uitlekken op keukenpapier. Verdeel de tomatenpesto over de borden en leg er telkens drie balletjes op. Werk af met de peterselie.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

