

Risotto bitterballen (Arancini)



- 250 gram risotto Arborio
- 2 tenen knoflook
- 1 sjalot
- 1 liter Groente bouillon (hier kun je de schillen gebruiken die je van het vorige recept hebt bewaard.)
- 100 gram tomaten tapenade
- 100 gram Parmezaan
- 200 gram cherry tomaten
- 25 gram roomboter
- 1 bosje basilicum
- Bloem
- Ei(wit)
- Paneermeel (panko)

Verhit een beetje olie in een pan en fruit de sjalot en knoflook aan en voeg de Arborio rijst toe. Bak de rijst ook kort aan.

Snijd ondertussen de cherry tomaten door de helft en voeg deze toe aan de risotto

Voeg vervolgens telkens een kleine hoeveelheid bouillon toe. Voeg pas een nieuwe scheut bouillon toe wanneer de vorige scheut bijna helemaal opgenomen is door de rijst.

Haal de pan van het vuur wanneer de risotto bijna gaar is.

Snijd de basilicum in reepjes

Spatel de basilicum en de tomaten tapenade er doorheen.

Voeg daarna de geraspte Parmezaan en boter toe

De risotto mag lopend zijn, want het moet ook lopend zijn als het uit de bitterbal komt. Laat de risotto afkoelen.

Wanneer de risotto afgekoeld is kun je er balletjes van draaien. Leg de balletjes in de vriezer.

Paneer vervolgens de bitterballen à l'anglaise. Dat wil zeggen: eerst door de bloem, dan door het ei(wit) en dan door de paneermeel (je kunt ook panko gebruiken, dat is Japans broodkruim).

Frituur de bitterballen op 170 graden in de frituur voor 4 minuten.

Je kunt de bitterballen invriezen en dan bevroren frituren.

Dan moeten ze 5 minuten in de frituur.

Heb je thuis geen frituur dan kun je ook een pan op het vuur zetten met olie of frituur vet. Je moet dan alleen wel een thermometer hebben.