



Siciliaanse arancini

stuks

🕒 180 minuten

DIT HEB JE NODIG:

de ragout

- 🍴 200 g kalfsgehakt
- 🍴 1 ui (fijnggehakt)
- 🍴 scheutje witte wijn
- 🍴 1 kleine pollepel water
- 🍴 2 el erwten
- 🍴 3 el olijfolie
- 🍴 2 à 3 blaadjes salie
- 🍴 zout en peper

de risotto

- 🍴 1 l vleesbouillon
- 🍴 500 g risottorijst
- 🍴 1 ui (fijnggehakt)
- 🍴 scheutje witte wijn
- 🍴 4 el Grana Padano
- 🍴 scheutje olijfolie

de vulling en crunchy buitenkant

- 🍴 100 g mozzarella
- 🍴 paneermeel
- 🍴 bloem
- 🍴 water

MATERIAAL: frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een pan en voeg de fijngehakte ui toe.
2. Voeg vervolgens het gehakt toe en roer het los.
3. Blus alles met een scheutje witte wijn en voeg de kleine pollepel water toe samen met de blaadjes salie.
4. Voeg vervolgens nog wat zout en peper toe op smaak.
5. Laat het gehakt voor een uur sudderen op een zacht vuurtje.
6. Enkele minuten voor je het gehakt van het vuur haalt, voeg je de erwtjes nog toe.
7. Nu is het tijd voor de risotto.
8. Bak je ui aan in olijfolie en voeg de risotto rijst toe.
9. Laat deze eventjes meestoven.
10. Blus de rijst met een scheutje witte wijn.
11. Giet er nu een scheutje bouillon bij en roer er doorheen totdat de bouillon is opgenomen.
12. Laat alles staan op een laag vuur.
13. Voeg telkens weer wat bouillon toe totdat al het vocht is opgenomen.
14. Blijf dit herhalen totdat de rijst beetgaar is.
15. Tot slot voeg je de Parmezaanse kaas en de olijfolie toe.
16. Om de balletjes te kunnen maken, moet de rijst eerst afgekoeld zijn.
17. Om dit proces te versnellen, verspreid je de rijst best op een schaal of werkblad en laat je dit ongeveer een uurtje staan.
18. Als de rijst goed is afgekoeld, is het tijd om de balletjes te maken.
19. Rol balletjes in je handpalm en duw er een holletje in met je duim.
20. In dit holletje doe je wat ragout en mozzarella.
21. Maak het balletje voorzichtig dicht.
22. Voordat de balletjes klaar zijn voor de frituurpan, moet je ze eerst nog paneren.
23. Meng de bloem en het water samen in één kommetje, en doe wat paneermeel in een ander kommetje. V
24. erhit ondertussen de frituurpan op 170°C.
25. Rol de balletjes vervolgens door het bloemmengsel en daarna door het paneermeel.
26. Frituur de balletjes zo'n 8 minuten tot ze goudbruin zijn.
27. Laat ze tot slot uitdruppelen op keukenpapier.

TIP: De ragout en de risotto kun je ook een dag van te voren maken.

Bron: deliciousmagazine.nl

