



Arancini (Siciliaanse rijstballen)

Krokant gefrituurde rijstballen uit Sicilië met een hart van ragù, erwttjes en smeltende mozzarella. Goudbruin en onweerstaanbaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
45'	20'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 300 gr risottorijst (arborio)
- 900 ml groente- of kippenbouillon
- 1 zakje saffraan
- 40 gr geraspte parmezaan
- 20 gr boter
- 150 gr rundergehakt
- 80 gr diepvrieserwtjes
- 150 gr passata

1 kleine ui, fijngesneden
125 gr mozzarella, in blokjes
2 eieren
120 gr paneermeel
80 gr bloem
1 liter zonnebloemolie om te frituren
zout en peper

Bereidingswijze

1. Kook de rijst gaar in de bouillon met de saffraan, roer regelmatig tot alle vocht is opgenomen, ongeveer 18 minuten.
2. Roer de boter en parmezaan door de rijst, spreid uit op een bord en laat volledig afkoelen.
3. Fruit voor de ragù de ui glazig, bak het gehakt rul, voeg passata en erwtjes toe en laat 15 minuten pruttelen tot een dikke saus. Kruid en laat afkoelen.
4. Neem een handvol rijst, druk plat, leg een lepel ragù en een blokje mozzarella in het midden en sluit tot een stevige bal ter grootte van een sinaasappel.
5. Zet drie borden klaar: bloem, losgeklopt ei en paneermeel.
6. Wentel elke bal door bloem, dan ei en tenslotte paneermeel, druk goed aan.
7. Verhit de frituurolie tot 170 °C.
8. Frituur de arancini in kleine porties 4 tot 5 minuten tot ze diep goudbruin zijn.
9. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer warm, zodat de kern nog draadt.