



Arancini (Siciliaanse rijstballen)

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
75'	30'	4	Aperitief & 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 kleine blokjes
2 eieren
120 gr paneermeel
80 gr bloem
1 liter zonnebloemolie om te frituren
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Breng de bouillon met het saffraanpoeder aan de kook in een ruime kookpot. Voeg de rijst toe en laat op een matig vuur garen, roer regelmatig tot alle vocht is opgenomen. Dit duurt ongeveer 18 minuten. De rijst moet gaar en droog zijn, niet papperig.
- 2.** Roer de boter en de geraspte parmezaan door de warme rijst. Spreid de rijst uit op een grote bakplaat of een breed bord en laat volledig afkoelen, minstens 1 uur. Koude rijst is essentieel om stevige ballen te vormen.
- 3.** Maak ondertussen de ragù. Fruit de ui in een scheutje olie glazig in een kleine kookpan. Voeg het rundergehakt toe en bak rul. Roer de passata en de diepvrieserwtjes erdoor en laat 15 minuten op een laag vuur pruttelen tot een dikke, droge saus. Kruid met zout en peper. Laat de ragù volledig afkoelen.
- 4.** Zet drie diepe borden klaar: een met bloem, een met de losgeklopte eieren en een met het paneermeel.
- 5.** Neem telkens een handvol afgekoelde rijst, druk die plat in uw handpalm. Lepel een eetlepel ragù en een paar blokjes mozzarella in het midden. Vouw de rijst erover en druk stevig samen tot een ronde bal ter grootte van een kleine sinaasappel. Herhaal tot alle rijst en vulling opgebruikt zijn.
- 6.** Wentel elke rijstbal achtereenvolgens door de bloem, dan door het ei en ten slotte door het paneermeel. Druk het paneermeel goed aan zodat de coating hecht.
- 7.** Verhit de zonnebloemolie in een diepe pan of frituurketel tot 170 graden Celsius. Controleer de temperatuur met een kookthermometer.
- 8.** Frituur de arancini in kleine porties van 2 tot 3 stuks gedurende 4 tot 5 minuten, tot ze rondom diep goudbruin zijn. Draai ze halverwege voorzichtig om indien nodig.

9. Laat de arancini uitlekken op keukenpapier en serveer direct, zodat de mozzarella in het midden nog smeugig is.

Tip

Zorg ervoor dat zowel de rijst als de ragù volledig koud zijn voor u begint met vormen. Warme vulling maakt de rijst kleverig en de ballen vallen sneller uit elkaar tijdens het frituren. U kunt de gevormde, gepaneerde ballen ook een nacht in de koelkast bewaren voor u ze frituurt.

Lekker met

Serveer de arancini als hapje of voorgerecht met een eenvoudige tomatensaus of aioli om in te dippen.

Dranktip

Een lichte, frisse Siciliaanse witte wijn zoals een Grillo of een Insolia past uitstekend bij de krokante buitenkant en de hartige vulling.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**