



## Supplì al telefono

Romeinse rijstkroketten met een tomatig hart en een draad van smeltende mozzarella, vandaar de naam telefono. Klassieke aperitiefhap.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>40'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

300 gr risottorijst  
700 ml tomatensaus met een basis van ui en gehakt  
200 ml bouillon  
40 gr geraspte parmezaan  
1 ei door het rijstmengsel  
125 gr mozzarella, in staafjes  
2 eieren om te paneren  
150 gr paneermeel

80 gr bloem

1 liter zonnebloemolie om te frituren

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Kook de rijst gaar in de tomatensaus aangevuld met bouillon, roer tot een smeùige, ingedikte massa.
2. Roer de parmezaan en één losgeklopt ei door de warme rijst en laat volledig afkoelen.
3. Neem een portie rijst in de hand, druk plat en leg een staafje mozzarella in het midden.
4. Vorm een langwerpige krokant en sluit de rijst goed rond de kaas.
5. Wentel elke supplì door bloem, losgeklopt ei en paneermeel, druk stevig aan.
6. Verhit de frituurolie tot 175 °C.
7. Frituur de supplì 3 tot 4 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn.
8. Laat uitlekken op keukenpapier.
9. Breek er meteen eentje open zodat de mozzarella een lange draad trekt en serveer warm.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)