



Supplì al telefono

Romeinse rijstkroketten met een tomatig hart en een draad van smeltende mozzarella. Vandaar de naam 'al telefono': als je de kroket openbreekt, trekt de kaas een lange draad zoals een oude telefoonkabel. Een onweerstaanbare klassieke aperitiefhap rechtstreeks uit Rome.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	30'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 300 gr risottorijst
- 700 ml tomatensaus (op basis van ui en gehakt)
- 200 ml groente- of kippenbouillon
- 40 gr geraspte parmezaan
- 3 eieren (1 door het rijstmengsel, 2 voor het paneren)
- 125 gr mozzarella, in staafjes gesneden
- 80 gr bloem

150 gr paneermeel
1 liter zonnebloemolie om te frituren
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Breng de tomatensaus en de bouillon aan de kook in een brede kookpot. Voeg de risottorijst toe en laat op middelhoog vuur garen onder regelmatig roeren, net als bij een risotto, tot de rijst gaar is en het mengsel stevig en ingedikt is. Dit duurt ongeveer 18 tot 20 minuten.
- 2.** Neem de pot van het vuur. Roer de geraspte parmezaan en één losgeklopt ei snel door de warme rijst. Breng op smaak met zout en peper.
- 3.** Spread het rijstmengsel uit op een grote bakplaat of schaal en laat volledig afkoelen, minstens 1 uur in de koelkast zodat de massa goed opstijft.
- 4.** Bereid drie diepe borden voor: één met bloem, één met de twee losgeklopte eieren en één met paneermeel.
- 5.** Neem een flinke eetlepel van het afgekoelde rijstmengsel in de hand en druk het plat in uw handpalm. Leg een staafje mozzarella in het midden. Vouw de rijst rondom de kaas en rol alles tot een stevige, langwerpige kroket. Sluit de naad goed af zodat er geen kaas kan lekken tijdens het frituren.
- 6.** Wentel elke supplì achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopt ei en het paneermeel. Druk het paneermeel stevig aan. Herhaal voor alle kroketten.
- 7.** Verhit de zonnebloemolie in een diepe pot of frituurpan tot 175 graden Celsius. Gebruik een keukenthermometer voor een nauwkeurige temperatuur.
- 8.** Frituur de supplì in porties van 3 tot 4 stuks, zodat de olietemperatuur op peil blijft. Bak ze 3 tot 4 minuten tot ze rondom goudbruin en krokant zijn.
- 9.** Schep de supplì uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer onmiddellijk en breek er aan tafel eentje open zodat de mozzarella een lange draad trekt.

Tip

Zorg dat het rijstmengsel volledig koud en stevig is voor u begint met vormen. Een warm of te vochtig mengsel houdt zijn vorm niet en de kroketten zullen openbarsten in de olie. Leg de gevormde suppli eventueel nog 20 minuten in de vriezer voor u ze paneert, dat helpt ze extra goed bij elkaar te houden.

Lekker met

Serveer de suppli met een schaal fleur de sel en eventueel een eenvoudige tomatendipsaus aan de kant.

Dranktip

Een frisse, droge Italiaanse witte wijn zoals een Frascati of een Pinot Grigio past uitstekend bij de romige mozzarella en de tomatige vulling. Kiest u liever niet-alcoholisch, dan doet een goed gekoelde San Pellegrino met een schijfje citroen het uitstekend.

Ontdek meer recepten op kookpot.be