



Ingrediënten

Voor 4 personen: 1 sjalotje • 2 el olijfolie • 150 g risotto (arborio) rijst • 1 glas witte wijn • 600 ml groentebouillon • 1 el boter • zout en peper • 150 g belegen Boerenkaas • 2 el pijnboompitten • ca. 150 g gemengde salade • 3 eiwitten • bloem • 1 zakje panko broodkruim (Japans paneermeel, verkrijgbaar in toko) • 4 el extra vergine olijfolie • 2 el witte balsamico-azijn • 1 tl honing • 2 tl grove mosterd • olie om in te frituren

BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJLUIVEL

Salade met risottoballetjes met Boerenkaas

- 1 Snipper en fruit de sjalot op middelhoog vuur in een ruime kookpan.
- 2 Voeg de rijst toe en fruit alles tot de rijst glazig wordt.
- 3 Voeg de wijn toe en roer tot alle wijn is opgenomen door de rijst.
- 4 Voeg nu in kleine delen de bouillon toe en laat het elke keer al roerend en zachtjes opnemen door de rijst. De risotto is na circa 20 minuten gaar. Risotto moet gaar en smeugig zijn, maar niet papierig.
- 5 Roer als laatste de boter erdoor en breng indien nodig op smaak met zout en peper.
- 6 Schep de risotto uit de pan in een brede schaal en laat afkoelen.
- 7 Rooster de pijnboompitjes goudbruin.
- 8 Snijd de kaas in blokjes van 1 cm.
- 9 Zet een schaal met losgeklopt eiwit, een schaal/bord met bloem en een schaal/bord met paneermeel klaar.
- 10 Vorm met natte handen risottoballetjes ter grootte van een grote knikker.
- 11 Druk in elk balletje een blokje kaas en vouw het balletje dicht.
- 12 Laat de balletjes op een schaal in de koelkast minimaal 30 minuten koelen.
- 13 Rol nu eerst alle balletjes door de bloem, vervolgens een voor een door het eiwit en door het paneermeel.
- 14 Verhit de frituurolie tot 180 °C. Roer de olie, azijn, honing en mosterd tot dressing.
- 15 Verdeel de sla op de borden.
- 16 Fituur circa 6 risottoballetjes per persoon bruin in de olie en verdeel tussen de salade.
- 17 Besprenkel de salade met dressing en strooi de pijnboompitten erover.

Bereidingstijd:

Vorbereiding 1 uur, bereiding 15 minuten

Tip: De risottoballetjes zijn zonder salade een bijzonder borrelhapje.