

BENODIGDHEDEN: voor 30 balletjes

- 3 eetlepels olijfolie
- 25gr. boter
- 1 ui, gesnipperd
- zeezout
- 250gr. risottorijst (arborio)
- 1/2 theelepel saffraandraadjes
- 375ml. kippenbouillon
- 50gr. geraspte Parmezaanse kaas
- versgemalen zwarte peper
- 3 eetlepels gehakte, gladde peterselie
- 60gr. mozzarella, in blokjes
- 60gr. bloem
- 3 eieren, losgeklopt
- 100gr. paneermeel

FOTO:**BEREIDING:** 40 minuten + 15 minuten koelkast

- Verhit een pan met dikke bodem en doe er 1 eetlepel olijfolie en de helft van de boter in. Voeg er de ui en een beetje zout aan toe en laat de uisnippers al roerend zacht worden zonder te bruinen. Doe er de rijst en de saffraan bij en roer een paar minuten. Zet het vuur hoog. Voeg er de kippenbouillon en 250ml. water aan toe en breng aan de kook. Laat de rijst onder deksel 15 minuten zacht koken en roer af en toe om.
- Haal de pan van het vuur en roer de rest van de boter en de geraspte kaas door de rijst. Kruid met peper. Doe in een grote kom en zet die 15 minuten in de koelkast. Roer er de peterselie door. Vorm met natte handen balletjes van de rijst (ongeveer één volle lepel per balletje). Duw een blokje mozzarella in het midden van elke bal.
- Verwarm de oven voor op 200°C. Doe bloem, eieren en paneermeel in aparte kommen of diepe borden. Haal elk balletje eerst door de bloem, daarna door het ei en vervolgens door het paneermeel.
- Besprenkel een bakplaat met een deel van de olie. Leg de balletjes op de bakplaat, sprenkel er de rest van de olie over de bak balletjes in 25 minuten goudbruin.