

BENODIGDHEDEN: voor 18 balletjes

- 300gr. risottorijst
- 1 ui, fijngehakt
- 1L. kippenbouillon
- 150gr. kaas in blokjes
- 75gr. gemalen Parmezaan
- 2 eieren
- 4 eetlepels paneermeel
- olijfolie
- vers basilicum of salie
- peper
- zout

FOTO:**BEREIDING:** 45 minuten

- Fruit de ui glazig in olijfolie. Strooi er de rijst bij. Roerbak tot de rijstkorrels glazig zijn. Voeg steeds een pollepel van de bouillon toe. Roer en laat koken tot deze bijna opgeslorpt is. Ga zo verder tot de rijst beetbaar is. Na ±20 minuten zal de bouillon zo goed als opgebruikt zijn. Vermeng de warme rijst met de gemalen kaas en de losgeklopte eieren. Maak er 18 balletjes van, met in het midden wat kaas en een blaadje basilicum of salie.
- Druk stevig aan en maak de balletjes mooi rond.
- Rol ze in het paneermeel. Bak ze 4 à 5 minuten in frituurolie op 180°C. laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Dien ze op met een frisse sla, of met een pittige warme tomatensaus.

ADVIES:

- Mozzarella op z'n Italiaans, Roquefort of Danisch bleu voor veel pit, Maredsous of Oud Brugge voor een Belgische variant.....