Weydeland®
VAN DE KAASBOER DIE JE KENT

Risotto bitterballen
met Weydeland 35+ Mosterd

Bereiden: 30 min.

Boodschappen

Voor 4 personen

Voor de vulling:
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 100 g kastanjechampignons
- 2 el roomboter
- 1 el olijfolie
- 150 g risotto
- 50 ml droge, witte wijn
- 400 ml hete paddenstoelenbouillon
- 75 g Weydeland 35+ Mosterd

Voor de korst:
100 g bloem
2 eieren
100 g paneermeel

Extra nodig:
Frituurpan met vet

Je maakt het zo

Snipper het sjalotje en de knoflook fijn. Snijd ook de kastanjechampignons in kleine blokjes van ongeveer 1 cm. Smelt 1 el roomboter met de olijfolie in een hapjespan, fruit hierin op laag vuur de sjalot en ui en voeg vervolgens ook de kastanjechampignons toe. Bak het mengsel glazig en lichtbruin. Voeg vervolgens de risottorijst toe en bak ook deze twee minuten mee. Blus af met de witte wijn. Voeg de bouillon soeplepel voor soeplepel toe, voeg de volgende lepel pas toe als het vocht door de rijst is opgenomen. Dit proces duurt zo'n 20 minuten. Blijf bij je pan en roer regelmatig, maar rasp ondertussen ook de Weydeland 35+ Mosterd. Als al het vocht is opgenomen en de rijst gaar is (proef het! Als de korrel niet meer hard voelt bij het doorbijten is deze gaar) kan de rest van de boter en de Weydeland 35+ Mosterd erbij. Roer goed tot alles gemengd is en laat afkoelen op een platte schaal (dat gaat sneller).

Verwarm de frituur voor.
Klop de twee eieren los. Doe de eieren, het bloem en de paneermeel ieder apart in een diep bord. Rol balletjes van de afgekoelde risotto. Haal ze eerst door de bloem, vervolgens door het eiermengsel, dan door het paneermeel. Voor een extra dikke korst kan je de laatste twee stappen herhalen. Frituur de balletjes in 4 minuten goudbruin, laat uitlekken op keukenpapier. Lekker met een glaasje witte wijn.