

## Arancini balletjes (6 personen = 30 balletjes)



### Nodig:

450g aardappelen -> geschild en gekookt 350g

175g gierst of rijst ->gekookt 350g

kruiden naar wens: pezo, nootmuskaat, gerookte paprika, vadouvan, ...

verse kruiden: gesnipperde ui, look, peterselie ...

Om te paneren: 150g bloem, 3 eieren, paneermeel

### Bereidingswijze:

-Kook rijst/gierst

-Gaar aardappelen & maak aardappelpuree (droog, zonder ei of room)

-Neem een gelijke verhouding van gekookte rijst/gierst en aardappelpuree (350g. Voeg kruiden bij volgens smaak: droge kruiden, en verse (versnipperde ui, peterselie, look ) .... Meng alles goed door elkaar.

-Maak kleine balletjes in je hand (25g)

-Paneer à la Anglaise: 1. in bloem, 2. In geklutst ei, 3. In paneermeel of panko (ook hier kan je kruiden toevoegen voor meer smaak)

-Bak in frituur, of in de wok met kokosolie (volledig bedekt)

-Laat uitdruppen op keukenpapier maar zorg dat ze niet afkoelen. Warm serveren. Of warm houden in de oven op 50°.