

MINI TRUFFEL-PADDENSTOEL ARANCINI'S



CATEGORIE BORRELHAPJES

INGREDIENTEN

- 500 gram Voorgekookte risotto
- 400 gram Paddenstoelen mix
- 80 gram Geraspte Parmezaanse kaas
- 2 eetlepels Truffel tapenade
- 1 takje Tijm
- 1 Ei
- 150 gram Bloem
- 150 gram Panko
- 1 handje Rucola
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Snijd de paddenstoelen in kleine stukjes en ris de tijm van het takje. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en roerbak de paddenstoelen 8 minuten. Voeg de tijm toe en breng het geheel op smaak met peper en zout.
- > Roer de gebakken paddenstoelen samen met de Parmezaanse kaas en de truffel tapenade door de risottorijst.
- > Laat alles goed afkoelen en vorm vervolgens balletjes van het mengsel. (tip: zorg dat dit met vochtige handen gedaan wordt, voorkomt plakken)
- > Wentel de balletjes door de bloem, vervolgens door het ei en tot slot door de panko.
- > Verwarm de Diamant Frituurolie Friet & Snacks tot 180 °C en frituur de arancini's in 5 minuten goudbruin en krokant.
- > Laat uitlekken op een vel keukenpapier.
- > Verdeel over een schaal en garneer met wat rucola.

Tip: Lekker met truffelmayonaise!