

Over kokende verhalen



Beschikbaarheid: Op voorraad
Afmetingen: 24.00cm x 17.00cm x 1.20cm

Prijs: €19.95

Short Description

Een heerlijk verhalenboek met recepten!

[Lees meer](#)

Beschrijving

Een heerlijk verhalenboek met recepten.

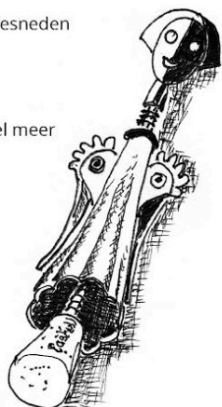
16 korte verhalen die stuk voor stuk een inkijkje geven in het leven van diverse personages. Met de nodige fantasie worden ervaringen en gebeurtenissen gelardeerd. Elk verhaal eindigt met een recept, passend bij het verhaal, zo mogelijk gevolgd door een wijntip.

ARANCINI

± 15 stuks
Vorbereidingstijd 50 minuten
Rusttijd 1 à 2 dagen
Afwerktijd 1 uur

Wat heb je hiervoor nodig?

200 gram risottorijst, arborio
1 ui, fijngesnipperd
2 tenen knoflook, fijngesnipperd
40 gram zongedroogde tomaatjes, kleingesneden
2 eetlepels olie
scheutje witte wijn, ± 1 dl
6 dl groente- of kippenbouillon, eventueel meer
zout en peper
45 gram boter
45 gram Parmezaanse kaas, geraspt
1 ei
pankomeel of paneermeel



Wijntip: Kies de wijn die je ook in het gerecht verwerkt, bijvoorbeeld een witte wijn van de Fiano-druif uit Zuid-Italië of een Verdicchio dei Castelli di Jesi uit de Marche, Midden-Italië.

20

Spoel de rijst totdat het water helder is en laat uitlekken.

Fruit ui, knoflook en zongedroogde tomaatjes in olie, het mag niet kleuren.

Voeg de rijst toe en bak tot de korrels glazig worden, 2 à 3 minuten.

Blus af met een scheut witte wijn.

Voeg een scheutje bouillon toe en wacht tot het vocht is opgenomen door de rijst. Blijf roeren.

Herhaal dit totdat alle bouillon is opgenomen, na ± 20 minuten.

Neem de pan van het vuur en voeg naar smaak zout en peper toe.

Roer de boter en de Parmezaanse kaas door de risotto.

Laat de rijst afkoelen en zet afgedekt in de koelkast.

Vorm er de volgende dag, of twee dagen later balletjes van ter grootte van een bitterbal en druk rondom stevig aan.

Haal de balletjes een voor een door losgeklopt ei en rol ze vervolgens door pankomeel, of paneermeel.

Laat ze in de koelkast nog een half uur opstijven.

Verwarm intussen de zonnebloemolie op 170 à 180°C.

Frituur de arancini in ± 5 minuten goudbruin.

Laat ze uitlekken en dien ze warm op.

Deze balletjes kun je ook maken van een restje risotto van de vorige dag, liever nog van twee dagen geleden. De smaken zijn dan goed ingetrokken.

TIP

Spannend is het om in het midden een Taggiasche olijf zonder pit te verwerken. Snippers van deze olijf smaken ook goed in de rijst.

21

Informatie

Titel: Over kokende verhalen

Auteur: Joke Vergnes-Heins

Uitgever: Uitgeverij Lineke Eerdmans

Eerste druk: november 2023

ISBN: 9789492329332

Aantal pagina's: 74, hardcover

Prijs: € 19,95

Product Gallery