



Elvea, een feest uit Italië

Arancini met aubergine en tomatensaus



Ingredienten voor 4 Personen

1	rode ui, fijngesnipperd
200 g	risottorijst
600 ml	groentebouillon
1 klontje	boter
100 g	Parmezaanse kaas
1 bol	mozzarella, in stukjes versnipperd
4 eetlepels	bloem
200 ml	water
6 eetlepels	paneermeel
0,50	aubergines
500 g	ELVEA passata met basilicum
Een paar	basilicumblaadjes
	olijfolie
	zout

Bereiding

1. Fruit de rode ui aan in een steelpannetje op het vuur. Voeg de rijst toe en laat even bakken. Overgiet met de warme groentebouillon en laat 25 minuten koken, tot de rijstkorrels alle bouillon hebben opgenomen. Roer regelmatig. Breng de risotto nog op smaak met een klontje boter en de geraspte Parmezaanse kaas. Laat afkoelen.
2. Maak mooie ronde ballen van de risotto. Duw een kuiltje in het midden van elke bal, vul met de mozzarella en vouw de bal terug mooi dicht zodat de mozzarella volledig omsloten is met rijst.
3. Meng de bloem met het water en een snuifje zout. Wentel de ballen door het bloempapje en vervolgens door het paneermeel.
4. Snij de aubergine in dunne schijfjes. Kruid aan beide kanten met zout. Verwarm wat olijfolie in een pan en bak er de aubergineschijfjes krokant in aan. Dep de plakjes af met keukenpapier.
5. Bak de arancini in de friteuse op 170 graden gedurende 10 à 12 minuten. Als ze naar de oppervlakte komen drijven zijn ze klaar. Haal de arancini uit de friteuse als ze mooi goudbruin zijn en laat uitlekken op keukenpapier.
6. Verwarm de passata in een steelpannetje.





Elvea, een feest uit Italië

7. Schep een lepel van de warme passata op bordjes en schik er een arancini bovenop. Werk af met een schijfje aubergine en verse basilicum

- In samenwerking met njam!
- Recept van [Peppe Giacomazza](#), zoals gezien in '[In de mix 6](#)'
- Foto's van Kaat Bosch

Recept info: Peppe Giacomazza

