

## Gebakken risottoballetjes

Heeft u een dag eerder een lekkere risotto klaargemaakt en heeft u een restje over? Maak daar dan deze heerlijke risottoballetjes van! Lekker bij de borrel of als voor- of bijgerecht.

Bereiden:

Doe het restant risotto in een schaal en voeg 2 eieren, wat zout, peper, nootmuskaat en de Parmezaan toe. Vermeng alles met natgemaakte handen en vorm er balletjes van. Doe de overgebleven eieren in een diep bord en het broodkruim op een plat bord. Wentel de rijstballen eerst door het ei en dan door het broodkruim en bak ze in een koekenpan in de hete olie in circa 5 minuten goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken en dien ze warm of koud op.

### voor 24 balletjes:

- 400 g overgebleven risotto
- 4 losgeklopte eieren
- Zout en peper
- Mespuntje nootmuskaat
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 100 g gedroogd wittebroodkruim
- Olie

wijnadvies:

Avaniel, Ribera del Duero Jinto

