



borrel
met de
boer

salade met risottoballetjes

met Boerenkaas

voorgerecht of borrel | 🍴🍴🍴🍴 | ⌚ ca. 15 min. + 1 uur voorbereiding

Nu kopen: 1 sjalotje, 1 el Boerenboter, 150 g risotto (arborio)rijst, 1 glas witte wijn, 600 ml groentebouillon, 1 el Boerenboter, zout en peper, 150 g lekkere volle belegen Boerenkaas, 2 el pijnboompitten, ca. 150 g gemengde salade, 3 eiwitten, bloem, 1 zakje panko broodkruim, 4 el extra vergine olijfolie, 2 el witte balsamico azijn, 1 tl honing, 2 tl grove mosterd, olie om te frituren

Straks koken: snipper en fruit het sjalotje in de boter in een ruime kookpan. Voeg de rijst toe, fruit alles glazig en voeg de wijn toe. Roer tot de wijn is opgenomen door de rijst. Voeg nu in delen de bouillon toe en laat het elke keer al roerend en zachtjes kokend opnemen door de rijst. De risotto is na ca. 20 min. gaar. Roer als laatste de boter erdoor en breng op smaak. Laat de risotto in een schaal afkoelen. Rooster de pijnboompitjes goudbruin. Snij de kaas in 1 cm blokjes. Zet een schaal met losgeklopt eiwit, een bord met bloem en een bord met paneermeel klaar. Vorm met natte handen risottoballetjes ter grote van een grote knikker. Druk in elk balletje een blokje kaas. Vouw het balletje dicht en zet ze ca. 30 min. koel. Rol nu eerst alle balletjes door de bloem, vervolgens één voor één door het eiwit en het paneermeel. Verhit de frituurolie tot 180 °C. Roer een dressing van de olie, azijn, honing en mosterd. Verdeel de sla op de borden. Frituur de balletjes (ca. 6 p.p.) bruin en verdeel ze tussen de salade. Besprenkel met dressing en bestrooi met pijnboompitten.

meer recepten en inspiratie op ZTRDG.nl

Boerderijzuivel: dat is zuivel die nog echt ambachtelijk op de boerderij wordt gemaakt. Ontdek op www.boerderijzuivel.nl wat zuivel van de boerderij zo lekker maakt en waarom Boerenkaas zo uniek is.



CAMPAGNE
GEFINANCIERD
MET STEUN VAN
DE EUROPESE UNIE

www.discoverfarmhousecheese.eu

ZTRDG