**Arancini**

Nodig:

Zakje risottorijst met saffraan of gele rijst

200 ml droge witte wijn

50 gram geraspte parmezaan

150 gram mozzarella

100 gram bloem

1 ei

100 gram paneermeel

40 gram boter

1 eetlepel olie

Bereiding:

Doe 1 zakje rijst, 200 ml witte wijn en 200 ml water in een pan en breng dit aan de kook. Laat dit 10 minuten koken terwijl u de rijst regelmatig door roert. Laat uitlekken. Voeg de parmezaan toe en roer goed door. Laat afkoelen. Snijd ondertussen de mozzarella in kleine blokjes. Rol de risotto tot balletjes in uw handen en maak in elk balletje een inkeping met uw duim. Stop er 1 of 2 blokjes mozzarella in. Haal de balletjes achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel. Verhit in een pan de olie en de boter samen en bak hierin de balletjes goudbruin.