

Arancini risotto kugler

Opskrift til 12-14 stk.

Start med at lave dig [denne risotto](#). Lad den køle ned til dagen efter

Samlet tid

30 minutters tid efter din risotto er lavet

Ingredienser

Risotto

- Se opskrift oven for

Der ud over

- 1 dl mel
- 2 æg
- 1,5-2 dl pankorasp
- 1 liter fritureolie eller solsikkeolie

Tomatsauce

- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- olie til stegning
- 2 spsk. balsamicoeddike
- 1 spsk. sukker
- 4 spsk. tomatpuré
- 1 dåse hakket tomat
- 1 tsk. oregano
- 1 godt nip chilipulver
- godt med salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at lave din tomatsauce: pil og snit løg og hvidløg.
2. Steg begge dele i lidt olie og kom balsamicoeddike og sukker ved.
3. Efter et par minutter, tilføjes tomatpure, hakket tomat og krydderier. Lad det småsimre i 15 minutters tid mindst, eller bare al den tid du laver dine risottokugler.
4. Tag din kolde og faste risotto frem, form kugler af den og læg dem til side
5. I en skål kommer du mel, slå æg ud i en anden som røres sammen og kom rasp i en tredje
6. Kom fritureolie i en gryde og varm godt op. Det skal være godt varmt, men ikke sprutte. Lav evt. en lille test, hvor du kommer lidt risotto ned og se hvad der sker. Der skal bobles op omkring den, uden at det sprøjter op og lugter brændt.
7. Vend kuglerne i mel, så æg og så pankorasp
8. Så skal de ellers en tur i frituren, giv dem 6-7 minutter så de er sprøde og gyldne. Der kan sagtens være nogle stykker a gangen.
9. lad dem dryppe af på køkkenrulle og server oven på tomatsaucen. Høvl parmesan over.