VEGETARISK

Friterade risottobollar med morotstzatziki

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **30 min** Portioner: **6**

30

Friterade risottobollar passar både som drinktilltugg och som förrätt eller varför inte som komplement till en kött- eller en fiskrätt?

Rester från gårdagens middag kan vara bland det godaste som finns om man använder dem på rätt sätt. Risotto som blivit över ska man ta väl hand om t ex.Jag blandade i mozzarella i risotton mot slutet när jag gjorde den senast, då blir den ännu mera himmelskt god att fritera dagen efter. Dessutom gjorde jag en morotstzatziki som jag serverade till de nyfriterade risottobollarna vilket passade alldeles perfekt till.

INGREDIENSER

Friterade risottobollar

kylskåpskall överbliven risotto
panko ströbröd + uppvispat ägg
rapsolja att fritera i

Morotstzatziki

3 dl krämig grekisk yoghurt
2 st morötter
2 st vitlöksklyftor
(en nypa tzatzikikrydda)
1 msk olivolja
salt och peppar, efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. Risottobollar: Rulla mindre bollar av kylskåpskall risotto som du har kvar. Ställ fram två djupa tallrikar, en med uppvispat ägg i och en med panko (ströbröd). Hetta under tiden upp olja i en större kastrull på spisen. Fritera sedan risottobollarna efter att först ha doppat dem i tallriken med uppvispat ägg och sedan rullat dem i panko. Se till när du friterar dem att bollarna får jämn färg runt om. Det kan gå ganska fort beroende på oljans värme, man få reglera värmen efter hand. Ta upp och låt dem därefter rinna av på hushållspapper. Servera dem varma med morotstzatziki till.

2. Morotstzatziki: Finriv morötterna och lägg i en skål. Tillsätt yoghurt, olivolja, pressad vitlök och salt och peppar. Blanda runt allt och låt stå och dra till sig.