ASIATISKT

Kimchi Arancini - Friterade risotto bollar

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Har du ris eller risottorester över från gårdagens middag? Då ska du laga arancini. Friterade risbollar med asiatiska smaker!

Arancini betyder apelsin och det är just därför som rätten fått sitt namn. I italien äter man ofta risotto och när man får rester över gör man arancini, fyllda risotto bollar som man sedan friterar! Så gott och så slipper man matsvinn! Jag hade kvar rester från kimchi risotto men funkar såklart med vilken risotto som helst. Smaksättningen är helt upp till dig. Men dom här heta kimchibollarna blev sjukt goda!
#Cheffraimansmat - Klicka på länken för att komma till min instagram.

INGREDIENSER

ca 5 dl risottorester
2 dl ströbröd
2 st lättvispade ägg
50 gram fetaost i bitar (valfritt till fyllning)

2 msk sesamfrön
1 liter frityrolja
sriracha majonnäs (se recept)

GÖR SÅ HÄR

1. För att det ska gå att rulla bollar av risotton så behöver den vara helt kylskåpskall. Helst ska risotton ligga i kylen över natten.

2. Rulla bollar i valfri storlek och stoppa sedan i en bit fetaost och täpp till ordentligt. Kläm förstiktigt men bestämt ihop bollarna för att det ska bli täta och inte släppa in olja under friteringen.

3. När du rullat klart alla bollar så stoppar du in dom i frysen ca 1 timme. Detta hjälper till att hindra bollarna ifrån att bli genomfriterade.

4. Doppa bollarna i ägg och låt rinna av något innan du rullar dom i ströbröd. Värm under tiden upp olja i en fritös eller en djupkastrull till ca 180 grader.

5. Fritera arancinin ca 2 minuter eller tills att du fått en knaprig gyllenbrun yta. Resultatet ska vara en hård och knaprig yta men mjuk insida. Ringla med hemgjorda sriracha majonnäsen (se mitt recept) och toppa med sesamfrön som på bilden.
Smaklig måltid och lycka till!