Risottokugler/ Arancini med chilimayo
Mandag 23. november 2026

Ingredienser

1 spsk. bouillion
5 dl. vand
1 stk. løg
2 fed hvidløg
200 g. champignon
150 gr.. risottoris
1 dl. hvidvin
30 gr. smør
60 gr. parmesan

Til panering

2 stk. æg
100 gr. hvedemel
80 g. pankorasp
salt/peber

Andet

5 dl. raps- eller solsikkeolie
100 gr. chilimayo
frisk dild

Hak løg og hvidløg fint. Hak også champignoner i mindre stykker (det gør det nemmere, når de skal bruges til risottokugler).
I en gryde varmes et par spsk. olie op. Herefter tilsættes løg og hvidløg. Lad det svitse et par min.
Tilsæt champignoner og lad det svitse med et minuts tid.
Tilsæt risottoris og rør det godt rundt, så risene kan suge smag.
Tilsæt hvidvin og lad alkoholen fordampe. Herefter tilsættes der 1 dl. bouillionvand ad gangen, imens der røres. Når risene har suget bouillionvandet, så tilsættes 1 dl. mere. Sådan fortsætter du, indtil du har brugt alt vandet. Smag til sidst til om risene er blevet møre. Hvis de ikke er det, så tilsæt lidt ekstra vand.
Til sidst rives parmesanost, som tilsættes din risotto sammen med smør. Rør det hele godt rundt. Smag evt. til med sort peber, men hold igen med salt, da den i forvejen er godt saltet. Kom den over i et fad. Læg husholdingsfilm helt tæt ned på risottoen og sæt den på køl til dagen efter.

Fremgangsmåde

Panering og anretning

Form kugler af ca. 40 gr. alt efter hvor store du vil have dem. Placer dem på en tallerken eller på en bageplade med bagepapir. Hvis den kolde risotto har lidt svært ved at holde formen, så kan i røre lidt rasp eller hvedemel i.

Kom hvedemel op i en skål, sammen pisket æg i en anden skål og pankorasp blandet med salt/peber i en tredje skål.

Varm din olie op i en gryde til ca. 170 grader. Du kan tjekke om olien er klar ved at stikke en tandstik eller lignende ned i olien. Hvis det syder omkring pinden, så er olien klar.

Vend først kuglerne i hvedemel, herefter i æggeblandingen og til sidst i pankorasp.

Kom forsigtigt kuglerne ned i den varme olie. Friter dem til de er sprøde og gyldne.

Tag dem op og lad dem afdryppe på en tallerken med køkkenrulle på.

Anret de færdige risottokugler på et fad. Top evt. med chilimayo og en lille kvist frisk dild.

Server med det samme

Der bliver 30 stk. af denne portion