

## 't Goei Leven



### ITEGEM

Jelte Van Roy maakte van lockdown gebruik om zich te verdiepen in culinaire hobby

# “Balletjes rollen voelt als mediteren”

Honderden balletjes heeft Jelte Van Roy (41) uit Itegem (Heist-op-den-Berg) de laatste maanden gerold. Tijdens de lockdown verdiepte ze zich helemaal in smakelijke balletjes. Er is zelfs een boek op komst, maar voor het zover is, mochten wij al eens gaan proeven.

Die van Itegoem hee ballen, zo kondigde ze haar project aan op sociale media. Jelte Van Roy amuseert zich duidelijk met haar – zoals ze het zelf omschrijft – ‘compleet uit de hand gelopen passie’. “Mijn interesse in balletjes startte stomweg met een feestje voor mijn zoon. Hij wilde graag dat ik balletjes maakte. Ik wilde er iets lekkers van maken en als ik een feestje organiseer, dan ga ik daar helemaal in op. Dus ben ik beginnen op te zoeken en te experimenteren. Het is toen wat uit de hand gelopen. Voor ik het wist, had ik dertig soorten balletjes gemaakt. De gasten vonden het lekker en vroegen de recepten”, vertelt de naar Mortsel uitgeweken Itegemse.

Anderhalf jaar bleven de balletjes door haar hoofd spoken, tot de lockdown ook haar technisch werkloos maakte en ze plots haar kans zag. “Ik werk in de Antwerpse cultuursector bij jeugdtheater *hetpalets* en daar sloeg de coronacrisis hard toe. Ik zit niet graag stil, ik wil bezig zijn en nieuwe dingen ontdekken. Tijdens de lockdown had ik plots de tijd om mijn balletjesproject uit te werken. Ik ben nog meer recepten beginnen uit te proberen en ben op zoek gegaan naar de verhalen achter de balletjes. Ik besepte dat dit het moment was om een echt kookboek te maken, zo’n tweede kans zou er waarschijnlijk niet meer komen.”

De titel wordt *Wereldballen*, omdat Jelte recepten van over heel de wereld gebruikt. “Het boek zou tegen de feestdagen in de winkel moeten liggen. We zijn volop bezig met de teksten af te werken en fotoshoots te doen. Ik heb een geweldig team rond mij verzameld met een extra kok, een fotografe, een styliste en eindredactie om me te helpen om het voor mij ultieme boek te maken. Als het klaar is, weet ik eindelijk of die lekkere balletjes alleen een obsessie zijn voor mij of dat nog veel meer mensen ze extreem lekker vinden.”

#### Experimenteren toegestaan

Jelte brengt recepten van kleine, grote, pikante, vegetarische, hartige, zoete en andere balletjes. “Soms zijn er bijzondere exemplaren tussen. Ik heb al recepten gemaakt met Iranese ballen voor vier personen. Die zijn zo groot als een meloen, met binnenin een ei, zuurbessen en noten. Ik maak ze ook met cacao en kokos om als dessert te eten. Het voordeel is dat je er eendeloos mee kunt variëren. Je kunt meestal ook ander vlees of vis gebruiken, andere noten, andere kaas of andere groenten. Zo wordt het nooit saai. Ik wil de mensen zeker ook aanzetten om zelf ook te experimenteren, met mijn recepten als basis.”

Een persoonlijke favoriet van Jelte zijn de



Jelte Van Roy met een selectie aan huisgemaakte balletjes. FOTO JOREN DE WEEERT

#### Jelte Van Roy

Itegem

*“Als het boek klaar is, weet ik eindelijk of die lekkere balletjes alleen een obsessie zijn voor mij of dat nog veel meer mensen ze extreem lekker vinden.”*

arancini (zie recept). Dat zijn gefrituurde Siciliaanse balletjes die gemaakt zijn met risotto, saffraan en veel Parmezaanse kaas. “Ze zijn vrij zwaar, maar zelf vind ik ze heel smaakvol. Ze zijn er heel bekend als straat-

food, de Sicilianen organiseren er ook eetwedstrijden mee waarbij er om ter meeste arancini gegeten moeten worden. Zulke dingen vind ik leuk om te weten.”

#### Allemandsvriend

Al babbelend is Jelte ondertussen in haar keuken gedoken, waar ze een aantal balletjes laat proeven. “Dit is een aperitiefballetje met maispesto en kippengehakt. De pesto onder het vlees maakt het geheel heel smeuïg en smaakvol”, legt ze uit. Als ze vers uit de pan komen, blijken het echte allemandsvrienden te zijn. De snuif cayennepeper zorgt voor net genoeg pit.

Ook de arancini worden gefrituurd. Ze smaken rijk en romig met een krokant korstje. Er zijn ook dessertballetjes om te proeven: de Braziliaanse brigadeiros met

cacao, gecondenseerde melk en boter zijn een heel lekkere en zoete afsluiter, net als de Indiase Laddu-balletjes. “Die worden gemaakt met onder andere kardemom en kokos. Ze werden ook gemaakt en geserveerd tijdens Hindoestaanse godsdienstige feesten.”

Als we willen, kunnen we er een hele maaltijd van maken, zoveel soorten balletjes zijn er. Gaat dat nooit vervelen om die allemaal te rollen? “Het grootste werk is de voorbereiding, niet het rollen. Ik heb er de laatste maanden al vele honderden gerold. Ik vind het op zich geen vervelende klus: het voelt voor mij aan als mediteren. Ze hoeven ook niet altijd allemaal perfect rond te zijn. Het is de smaak die telt.”

BERT PROVOOST

### RECEPT Arancini

#### Ingrediënten

700 à 800 ml kippenbouillon	1 el olijfolie
300 g risottorijst	150 ml witte wijn
1 tl saffraan	150 g buffelmozzarella
1 teentje knoflook	100 g paneermeel
100 g Parmezaanse kaas	100 g bloem
30 g ongezouten roomboter	2 eieren

#### Bereiding

- Rasp de Parmezaanse kaas. Plet en snipper de knoflook. Snij de mozzarella in blokjes.
- Bereid eerst de risotto: laat de bouillon met de saffraan enkele minuten koken en zet opzij. Smelt in een pan de boter en de olijfolie en fruit hierin de knoflook. Voeg de risottorijst toe en fruit 3 minuten mee. Zorg ervoor dat alle korrels het vocht van de boter opnemen. Voeg in kleine scheutjes de witte wijn toe en roer voorzichtig tot alles is opgenomen. Voeg daarna, ook in scheutjes, de hete bouillon toe en roer opnieuw voorzichtig tot alles door de rijst is opgenomen en doe dit tot de rijst beetbaar is. Dit duurt ongeveer 20 minuten. Kruid met peper en zout.
- Voeg Parmezaanse kaas toe aan de risotto en laat het geheel rustig smelten terwijl het afkoelt. Smeer het mengsel uit op een bakplaat. Zet afgedekt en koel de hele nacht weg.
- Maak balletjes van het rijstmengsel en duw er met je vinger een holte in. Leg hierin een blokje mozzarella en maak weer dicht.
- Vul een schaaltje met bloem, één met een losgeklopt ei en één met paneermeel om te paneren. Haal de balletjes door de bloem, daarna door het ei en tot slot door het paneermeel.
- Frituur de arancini 3 minuten op 180° en laat uitlekken op keukenpapier. (dept)

FOTO KATYA CHEKINA

