



Bitterballen & Kroketten

Abdijkaasbitterballen

18 STUKS

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 3 blaadjes gelatine
- 30 g boter
- 30 g bloem
- 200 ml melk
- 200 g abdijkaas geraspt

voor het paneerwerk

- 2 eieren
- 30 g bloem
- 150 g paneermeel

om te serveren

- biermosterd

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, staafmixer, frituurpan,

ZO MAAK JE HET:

1. Week de blaadjes gelatine in ruim koud water 5 minuten.
2. Smelt de boter, roer de helft van de bloem erdoor en laat 2-3 minuten zachtjes bakken.
3. Schenk al roerende scheutje voor scheutje de melk erbij en blijf roeren tot ragout glad gebonden is.
4. Neem de pan van het vuur en los de goed uitgeknepen gelatine in de warme ragout op.
5. Meng de kaas door de ragout en breng op smaak met zout en peper.
6. Strijk de ragout in een dunne laag uit in een ondiepe schaal en laat 2-3 uur opstijven in de koelkast.
7. Klop de eieren los in een diep bord.
8. Strooi de rest van de bloem en het broodkruim in 2 andere diepe borden.
9. Snijd de ragout in ongeveer 18 gelijke stukken en vorm er met koele handen balletjes van.
10. Rol de balletjes één voor één door de bloem, door het ei en door het paneermeel.
11. Herhaal de ei- en het paneermeel nog een keer; zorg dat de bitterballen overal met een mooie kruim-laag zijn bedekt.
12. Vries de bitterballen in één laag in de diepvries in.
13. Verpak ze in een diepvriesbakje of -zak wanneer ze bevroren zijn en bewaar ze in de diepvries.
14. Frituur de bevroren bitterballen in hete olie in 4-5 minuten goudgeel en krokant.
15. Serveer ze met biermosterd.

BRON: deliciousmagazine.nl

