



# Bitterballen & Kroketten

## Beenhambitterballen

**20-25 STUKS**

🕒 12 uur

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 2 gelatineblaadjes
- 60 g boter
- 75 g bloem
- 350 ml kippenbouillon, koud
- 250 g beenham, dikke plak in stukjes
- 2 tl fijne mosterd
- 50 g gruyère, geraspt
- 2 tl verse tijm, fijngehakt
- 1 eidooier
- 30 ml slagroom
- zout en peper

#### voor het paneerwerk

- 1 3-4 eiwitten
- 1 el bloem
- fijn en grof paneermeel
- zonnebloem- of arachideolie

**MATERIAAL:** kleine ijslepel (maat 50), keukenmachine, platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Week de gelatineblaadjes in koud water.
2. Verwarm de boter in een grote steelpan totdat het gesmolten is.
3. Voeg de bloem toe en bak deze op middelhoog vuur al roerend ongeveer 2 minuten mee.
4. De bloem mag niet te bruin worden.
5. Voeg  $\frac{1}{3}$  van de kippenbouillon toe en roer door tot een gladde massa.
6. Voeg de rest van de bouillon in 2 delen toe, roer daarbij het mengsel tussendoor glad.
7. Laat de ragout aan de kook komen en laat hem al roerend nog enkele minuten koken.
8. Voeg de stukjes beenham, mosterd, gruyère en tijm toe en roer goed door.
9. Haal de pan van het vuur en roer de uitgeknepen gelatine door de ragout.
10. Klop de eidooier los met de slagroom en roer dit door de ragout.
11. Breng het op smaak met zout en peper.
12. Stort de massa in een diepe schaal, dek af met plasticfolie en laat afkoelen en opstijven in de koelkast.
13. Klop de eiwitten los met de bloem.
14. Vorm ballen van ongeveer 30 gram per stuk van de afgekoelde ragout.
15. Rol ze door het fijne paneermeel, daarna door het eiwit en vervolgens door het grove paneermeel.
16. Laat de bitterballen minimaal 30 minuten rusten in de koelkast voordat je ze gaat bakken, of vries ze in om ze langer te bewaren.
17. Verwarm de zonnebloem- of arachideolie voor tot 180 °C in een frituurpan of grote gietijzeren pan.
18. Frituur de beenhambitterballen 4-5 minuten.
19. Reken voor bevroren bitterballen 5-6 minuten.
20. Laat de ballen uitlekken op keukenpapier en serveer ze direct.

**TIP:** Als je de beenhambitterballen langer wilt bewaren, kun je ze invriezen. Doe dit na het paneren, ze blijven dan zeker 3-4 maanden goed. Om te voorkomen dat de beenhambitterballen als één grote bal aan elkaar vriezen, laat je ze eerst los van elkaar bevriezen. Dit doe je door ze op een (met bakpapier beklede) bakplaat of snijplank in de vriezer te leggen. Zodra ze bevroren zijn, kun je ze in één zak doen. Wil je de ingevroren beenhambitterballen gebruiker? Je kunt ze direct vanuit de vriezer bakken, houd dan wel een extra baktijd van 1-2 minuten aan. Let op: deze beenhambitterballen zijn niet geschikt om in de airfryer te bakken.

**BRON:** [rutgerbakt.nl](http://rutgerbakt.nl)

