



Bitterballen & Kroketten

Bitterballen

40 STUKS

🕒 4 uur 30 minuten bereiden, 7 uur 30 minuten wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 450 g runderribblappen
- 380 ml vleesfond
- 2 laurierblaadjes
- 1 stukje foelie
- 30 g verse peterselie
- 400 ml water
- 80 g tarwebloem
- 80 g roomboter, ongezouten
- 2 el grove mosterd
- 6 blaadjes gelatine

voor het paneerwerk

- 4 middelgrote scharreleieren
- 20 g tarwebloem
- paneermeel
- panko
- frituurolie

om te serveren

- grove mosterd

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, staafmixer, frituurpan,

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het vlees in een pan met de fond, laurier, foelie en peterselie en het water.
2. Breng tegen de kook aan.
3. Laat op laag vuur 3 uur met deksel op de pan garen.
4. Zet het vuur uit en laat het vlees afkoelen zonder deksel op de pan in de bouillon.
5. Dit duurt ongeveer 3 uur.
6. Haal het vlees uit de pan en snijd fijn.
7. Zeef de bouillon.
8. Meet 400 ml van de bouillon af.
9. Smelt de boter in een pan.
10. Voeg de bloem toe.
11. Laat al roerend op laag vuur gaar worden tot de bloem begint te kleuren (roux).
12. Dit duurt ca. 5 minuten.
13. Schenk in delen de apart gehouden bouillon bij de roux en roer op laag vuur tot een dikke saus.
14. Laat 3 minuten op laag vuur zachtjes koken, tot de ragout mooi glanst en gaar is.
15. Voeg het vlees toe.
16. Voeg de mosterd toe.
17. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
18. Haal van het vuur.
19. Week de gelatine 5 minuten in koud water.
20. Knijp uit en laat oplossen in de nog warme ragout.
21. Schep de ragout in een platte schaal.
22. Laat in 1 uur afkoelen tot kamertemperatuur. Zet 3 uur afgedekt met plasticfolie in de koelkast.
23. Snijd de dikke ragout (ook wel salpicon genoemd) in 40 stukjes en rol er balletjes van.
24. Klop de eieren los.
25. Haal de ballen achtereenvolgens door de bloem, het ei, fijne paneermeel, opnieuw het ei en tenslotte door de panko.
26. Zet 30 minuten in de vriezer.
27. Verhit de olie in een frituurpan of ruime pan tot 180 °C.
28. Frituur telkens ca. 10-12 bitterballen in ca. 4 minuten goudbruin.
29. Laat uitlekken op keukenpapier.

BRON: ah.nl

