



Bitterballen & Kroketten

B Broccoli-bloemkoolbitterballen

12 STUKS

🕒 35 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 225 g couscous
- 5 eieren
- 125 g boter
- 125 g bloem
- 400 ml groentebouillon
- 125 g broccoli, geraspt
- 100 g bloemkool, geraspt
- ½ tl kerriepoeder

voor het paneerwerk

- 1 frituurolie
- 2 eieren, losgeklopt
- paneermeel

om te serveren

- chilisaus

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat afkoelen.
2. Kook de eieren hard en pel ze.
3. Splits de gekookte eieren in eiwit en dooier.
4. Wrijf deze apart van elkaar door een zeef boven aparte schaaltjes.
5. Weeg dan 75 g van het eiwit en 100 g eidooier af.
6. Smelt de boter in een pan.
7. Voeg in 1 keer de bloem toe, roer goed tot een glad mengsel en kook zachtjes 3 minuten om de bloem te garen.
8. Voeg al roerend beetje bij beetje de bouillon toe en kook tot een dikke saus.
9. Laat iets afkoelen.
10. Schep de gare couscous, broccoli, bloemkool, eiwit, eidooier, kerrie, zout en peper erdoor.
11. Zet afgedekt 2-3 uur in de koelkast.

Bereiding

12. Verhit de frituurolie.
13. Vorm bitterballen van het groentemengsel, paneer met ei en dan paneermeel en frituur goudbruin.
14. Lekker met chilisaus.

BRON: boodschappen.nl

