



Bitterballen & Kroketten

B Chorizo bitterballen

16-20 STUKS

🕒 70 + 20 minuten + 6 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 2 rode paprika's, gehalveerd, zonder zaadlijsten
- 60 g boter
- 75 g bloem
- 350 ml kippenbouillon, koud
- 200 g droge chorizoworst, in mini-blokjes
- 2 gelatineblaadjes, geweekt in ruim koud water
- 1 eidooier
- 30 ml slagroom
- 1-2 tl citroensap

voor het paneerwerk

- 3-4 eiwitten
- 1 el bloem
- 150 g fijn paneermeel
- 150 g panko
- zonnebloem- of arachideolie, om in te frituren

om te serveren

- aioli met fijngehakte peterselie

MATERIAAL: ijslepel (maat 50), platte schaal, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Leg de paprika's met de schil omhoog in een ovenschaal.
3. Zet de schaal in de oven en rooster de paprika's 20-30 minuten, tot de schil van de paprika's is geblakerd.
4. Doe de geroosterde paprika's in een kom, dek af met plasticfolie en laat ze afkoelen.
5. Verwijder de schil van de afgekoelde paprika's, dep ze wat droog met keukenpapier en snijd de paprika in mini-stukjes.
6. Weeg 125 g af, de rest gebruik je niet in dit recept.
7. Smelt de boter op laag vuur in een ruime pan.
8. Voeg de 75 g bloem toe en bak op middelhoog vuur al roerend ± 2 minuten mee.
9. De bloem mag niet bruin worden.
10. Voeg 1/3 van de bouillon toe en roer tot een gladde massa.
11. Voeg de rest van de bouillon in 2 delen toe, roer daarbij het mengsel tussendoor glad.
12. Breng de ragout aan de kook en voeg dan de blokjes chorizo toe.
13. Laat de ragout al roerend op laag vuur nog een paar minuten koken.
14. Meng dan de stukjes geroosterde paprika erdoor.
15. Haal de pan van het vuur en roer de uitgeknepen gelatine door de ragout.
16. Klop de eidooier los met de slagroom en roer door de ragout.
17. Breng de ragout op smaak met citroensap, zout en versgemalen peper.
18. Schep de vulling in een platte schaal of diep bord, dek af met plasticfolie, laat afkoelen en ± 2 uur – liever nog 1 nacht – opstijven in de koelkast.
19. Klop voor het paneren de eiwitten los met de el bloem.
20. Vorm van de afgekoelde ragout balletjes van 25-30 g per stuk.
21. Dit gaat makkelijk en gelijkmatig met een kleine ijslepel.
22. Rol de ragout door het fijne paneermeel, daarna door het eiwit en dan door het grove paneermeel.
23. Laat de bitterballen minimaal 30 minuten rusten in de koelkast voordat je ze bakt of vries ze in als je ze langer wil bewaren.
24. Verwarm de olie voor tot 180°C in een frituurpan of grote gietijzeren pan.
25. Frituur de bitterballen in porties 3-4 minuten goudbruin en gaar.
26. Reken voor bevroren bitterballen 5-6 minuten.
27. Laat de ballen uitlekken op keukenpapier en serveer ze direct met de aioli met fijngehakte peterselie.

BRON: rutgerbakt.nl

