



Bitterballen & Kroketten

Friese nagelkaas bitterballen

25 STUKS

🕒 45 minuten bereiden, 3 uur wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 100 g Friese nagelkaas
- 60 g boter
- 60 g bloem
- ½ tuinkruidenbouillontablet
- 100 g geraspte belegen kaas
- peper

voor het paneerwerk

- 2 eieren
- 125 g paneermeel
- frituurolie

om te serveren

- mosterd

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, frituurpan,

ZO MAAK JE HET:

1. Korstjes van de nagelkaas snijden en kaas raspen.
2. In steelpan boter smelten en bloem erdoor roeren.
3. Scheutje voor scheutje 300 ml water erdoor roeren.
4. Bouillontablet erboven verkruimelen en blijven roeren tot dikke saus ontstaat.
5. Geraspte kaas erdoor mengen en al roerend op middelhoog vuur laten smelten.
6. Op smaak brengen met peper.
7. Saus overdoen in diep bord, laten afkoelen en in koelkast in minstens 2 uur laten opstijven.
8. In diep bord eieren loskloppen.
9. Op plat bord paneermeel strooien.
10. Kaasmengsel tot ca. 25 bitterballen vormen.
11. Losjes door paneermeel rollen.
12. Bitterballen vervolgens door geklopt eimengsel halen en nogmaals goed door paneermeel wentelen.
13. Bitterballen in ca. 1 uur in koelkast laten opstijven.
14. In frituurpan frituurvet verhitten tot 180 °C.
15. Bitterballen in porties in 3 à 4 minuten knapperig bruin frituren.
16. In vergiet op keukenpapier laten uitlekken.
17. Serveren met mosterd.

BRON: ah.nl

