



Bitterballen & Kroketten

Groentebitterballen met satésaus

12 STUKS

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 200 g witte kool, in smalle reepjes
- 1 stengel bleekselderij, in boogjes
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 lente-/bosuitjes, in smalle ringen
- 50 g taugé
- 1 winterwortel, grof geraspt
- 200 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 150 ml groentebouillon

voor het paneerwerk

- frituurolie

om te serveren

- 400 ml satésaus kant-en-klaar
- evt. seroendeng, om te bestrooien

MATERIAAL: frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de frituurolie tot 180°C.
2. Meng de kool met de bleekselderij, knoflook, bosui, taugé en wortel.
3. Breng op smaak met zout en peper.
4. Meng de bloem met het bakpoeder en strooi over de groenten.
5. Giet er wat bouillon bij en kneed door elkaar.
6. Voeg extra bouillon toe als het geheel te droog is.
7. Vorm met 2 natte lepels of een ijsknijper bollen van het groentemengsel en frituur deze in de olie goudbruin en krokant.
8. Laat uitlekken in een vergiet met keukenpapier.
9. Bereid de satésaus volgens de aanwijzingen op de verpakking en serveer de groentebitterballetjes met de saus.
10. Bestrooi de satésaus eventueel met seroendeng.

TIP: -

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

