



Bitterballen & Kroketten

Hollandse kaasbitterballen



30 STUKS

🕒 40 min. bereiden, 4 uur wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 1 groentebouillonblokje
- 500 ml kokend water
- 5 blaadjes gelatine
- 80 g ongezouten roomboter
- 100 g tarwebloem
- 2 scharreleieren M
- 125 g geraspte jonge kaas
- 125 g geraspte oude kaas
- 1 el Zaanse mosterd

voor het paneerwerk

- 80 g panko
- 30 g bloem
- 2 scharreleieren M
- frituurolie

om te serveren

- Zaanse mosterd

MATERIAAL: platte schaal, vershoudfolie, ijsbolletjestang, keukenpapier, frituurpan,

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de groentebouillontablet met het kokend water en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
2. Week de gelatine ondertussen in ruim koud water.
3. Smelt de boter op laag vuur in een steelpan met dikke bodem, maar laat niet kleuren.
4. Voeg 100 g bloem toe en laat in 3 min. gaar worden (roux).
5. Roer regelmatig.
6. Zet het vuur middelhoog.
7. Voeg al roerend met een garde de afgekoelde bouillon in delen toe.
8. Laat, als alle bouillon is opgenomen, op laag vuur 5 min. zachtjes koken.
9. Roer regelmatig.
10. Haal van het vuur.
11. Knijp de gelatine uit en voeg samen met de helft van de eieren, geraspte kaas en de mosterd toe.
12. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
13. Spreid het kaasmengsel met een spatel uit over een platte schaal en dek af met vershoudfolie om te voorkomen dat er een vel ontstaat.
14. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
15. Zet daarna minstens 3 uur in de koelkast.
16. Doe de bloem in een diep bord.
17. Klop de eieren los in een ander diep bord.
18. Doe de panko in een derde diep bord.
19. Maak van het kaasmengsel met de ijsbolletjestang balletjes ter grootte van een flinke walnoot.
20. Rol de balletjes een voor een achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko.
21. Laat weer 1 uur opstijven in de koelkast.
22. Verhit de frituurolie tot 170 °C en frituur de bitterballen in ca. 2 min. goudbruin.
23. Laat uitlekken op keukenpapier.
24. Serveer met de Zaanse mosterd.

BRON: ah.nl