



Bitterballen & Kroketten

Kalfsbitterballen

30-35 STUKS

🕒 12 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 2 kalfsschenkels (bij elkaar zo'n 750 gr)
- 1 l water
- 1 ui, gesnipperd
- 1 winterpeen, in stukjes
- 1 prei, in stukjes
- 2 takjes verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 3 gelatineblaadjes
- 80 gr boter
- 100 gr bloem
- 1-2 el cognac
- 2 tl fijne mosterd
- 2 eidooiers
- 50 ml slagroom
- 2 el verse bladpeterselie, fijngehakt
- zout en peper

voor het paneerwerk

- 4-5 eiwitten
- 1 el bloem
- fijn en grof paneermeel
- zonnebloem- of arachideolie

om te serveren

- fijne mosterd

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, zeef, platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 200 °C.
2. Leg de kalfsschenkels op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 20 tot 30 minuten, totdat ze licht gebruid zijn.
3. Doe de gebruide kalfsschenkels, het water, de ui, winterpeen, prei, tijm en het laurierblaadje in een pan en breng dit aan de kook.
4. Laat de bouillon op zeer laag vuur 2 tot 3 uur sudderen.
5. Giet de bouillon door een zeef en laat volledig afkoelen.
6. Neem de schenkels uit de zeef en pluk het vlees eraf.
7. De rest van de vulling gebruik je niet in dit recept.
8. Week de gelatineblaadjes in koud water.
9. Meet 500 ml van de afgekoelde bouillon af.
10. Verwarm de boter in een pan totdat hij gesmolten is.
11. Voeg de bloem toe en bak deze op middelhoog vuur al roerend ongeveer 2 minuten mee.
12. De bloem mag niet te bruin worden.
13. Voeg 150 ml van de bouillon toe en roer door tot een gladde massa.
14. Voeg de rest van de bouillon in 2 gedeelten toe, roer daarbij het mengsel tussendoor glad.
15. Laat de ragout aan de kook komen en laat het al roerend nog enkele minuten koken.
16. Voeg de stukjes vlees en de cognac toe en roer goed door.
17. Haal de pan van het vuur en roer de uitgeknepen gelatine door de ragout.
18. Roer de mosterd door de ragout.
19. Klop de eidooiers los met de slagroom en meng dit door de ragout.
20. Roer tot slot de bladpeterselie er door en breng de ragout op smaak met zout en peper.
21. Stort de massa in een diepe schaal, dek af met plasticfolie en laat afkoelen en opstijven in de koelkast.
22. Klop de eiwitten los met de bloem.
23. Vorm ballen van ongeveer 30 gram per stuk van de afgekoelde ragout.
24. Het vormen van de ballen gaat heel makkelijk met een kleine ijslepel.



25. Rol ze door het fijne paneermeel, daarna door het eiwit en vervolgens door het grove paneermeel.
26. Laat de bitterballen minimaal 30 minuten rusten in de koelkast voordat je ze gaat bakken, of vries ze in om ze langer te bewaren.
27. Verwarm de zonnebloem- of arachideolie voor tot 180 °C in een frituurpan of grote gietijzeren pan.
28. Frituur de kalfsbitterballen 3 tot 4 minuten.
29. Reken voor bevroren bitterballen 5 tot 6 minuten.
30. Laat de ballen uitlekken op keukenpapier en serveer ze direct.

BRON: rutgerbakt.nl