



# Bitterballen & Kroketten

## Oesterzwam bitterballen

### 20 STUKS

🕒 12 uur

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 85 gr boter
- 1-2 sjalotjes, gesnipperd
- 2-3 tenen knoflook
- 300 gr oesterzwammen, in reepjes gescheurd en daarna grof gehakt
- 3-4 takjes verse tijm, blaadjes eraf gerist
- peper en zout
- 75 gr bloem
- 350 ml paddenstoelenbouillon (zie intro), koud
- 1 eidooier
- 30 ml slagroom

#### voor het paneerwerk

- 1 3-4 eiwitten
- 1 el bloem
- fijn en grof paneermeel
- zonnebloem- of arachideolie

**MATERIAAL:** platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 25 gram boter in een koekenpan en fruit daarin de sjalotjes en knoflook op laag vuur zo'n 5-10 minuten, tot de sjalotjes glazig zijn.
2. Zet het vuur iets hoger en voeg de stukjes oesterzwam en tijm toe.
3. Breng op smaak met wat peper en zout en bak de paddenstoelen 5-10 minuten, tot ze zacht zijn.
4. Haal de pan van het vuur en zet opzij.
5. Verwarm in een andere pan de overige 60 gram boter totdat deze gesmolten is.
6. Voeg de bloem toe en bak deze op middelhoog vuur al roerend ongeveer 2 minuten mee.
7. Let op dat de bloem niet te bruin wordt.
8. Voeg  $\frac{1}{3}$  van de paddenstoelenbouillon toe en roer door tot een gladde massa.
9. Voeg vervolgens de rest van de bouillon in 2 delen toe, roer daarbij het mengsel tussendoor glad.
10. Laat het mengsel aan de kook komen en laat de ragout al roerend nog enkele minuten koken.
11. Voeg tot slot de gebakken oesterzwammen toe en roer goed door.
12. Haal de pan van het vuur.
13. Gebruik je wel gelatine in dit recept, roer dan nu 2 in koud water geweekte gelatineblaadjes door de ragout.
14. Gebruik je geen gelatine, ga dan gewoon verder met het recept.
15. Klop de eidooier los met de slagroom en roer dit door de ragout.
16. Breng de paddenstoelenragout goed op smaak met zout en peper en proef tussendoor.
17. Door het paneren en bakken wordt de smaak iets zwakker, maak de ragout dus liever iets te hoog op smaak dan te laag.
18. Stort de massa in een diepe schaal, dek af met plasticfolie en laat de ragout afkoelen en opstijven in de koelkast, minimaal 1 nacht.
19. Klop de eiwitten los met de eetlepel bloem.
20. Vorm ballen van ongeveer 30 gram per stuk van de afgekoelde ragout.
21. Dit gaat makkelijk en gelijkmatig met behulp van een kleine ijslepel.
22. Rol de ragout door het fijne paneermeel, daarna door het eiwit en vervolgens door het grove paneermeel.
23. Laat de bitterballen minimaal 30 minuten rusten in de koelkast voordat je ze gaat bakken.
24. Verwarm de zonnebloem- of arachideolie voor tot 180°C in een frituurpan of grote gietijzeren pan.
25. Bak de bitterballen 3-4 minuten, tot ze goudbruin zijn.
26. Reken voor bevroren bitterballen 5-6 minuten.
27. Laat de oesterzwam bitterballen uitlekken op keukenpapier en serveer ze direct.

**TIP:** Wil je een grotere hoeveelheid oesterzwam bitterballen maken dan je direct nodig hebt? Na het paneren kun je de bitterballen invriezen en hierdoor langer bewaren. Ze blijven in de vriezer zeker 3-4 maanden goed. Als je de bitterballen gaat invriezen, leg ze dan op een (met bakpapier beklede) bakplaat op een snijplank. Laat ze vervolgens los van elkaar bevriezen. Zodra de vega bitterballen eenmaal bevroren zijn, kun je ze in een (diepvries)zak doen. Door deze stappen te volgen, voorkom je dat de bitterballen in de vriezer als één grote bitterbal aan elkaar vriezen. Je kunt de bitterballen rechtstreeks vanuit de vriezer bakken, maar let er dan wel op dat de baktijd 1-2 minuten langer wordt. Deze bitterballen zijn niet geschikt om in de airfryer te bakken.

**BRON:** [rutgerbakt.nl](http://rutgerbakt.nl)

