



Bitterballen & Kroketten

Pompoen bitterballen met honing-mosterd dip

14 STUKS



DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 450 g pompoen blokjes, diepvries
- 3 el havermeel
- snuf zout
- 1 tl gemberpoeder
- scheutje walnootolie

voor het paneerwerk

- 130 g paneermeel
- 1 ei

om te serveren

- 1 el honing
- 2 el mosterd
- 1 el water om te verdunnen

MATERIAAL: keukenmachine, koekenpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met ruim water aan de kook.
2. Kook hierin de pompoen blokjes in ongeveer vijf minuten zacht.
3. Giet het water af en prak de pompoen met een pureestamper (of staafmixer) met een snuf zout, gemberpoeder en havermout.
4. Neem twee diepe borden.
5. Klop in het ene bord het ei los en doe in de andere kom de paneermeel.
6. Schep een eetlepel van het pompoen mengsel in je met bloem bestoven hand, vorm er een bolletje van wentel voorzichtig door het ei en vervolgens door de paneermeel.
7. Ga door tot je 13 balletjes hebt gemaakt.
8. Zorg dat elk balletje goed bedekt is met paneermeel.
9. Verhit een scheutje walnoot olie in een pan en bak de balletjes in twee porties knapperig.
10. Keer ze regelmatig om.
11. Dit is de meest lekkere manier!
12. Maak als laatste de honing-mosterd dip door de ingrediënten door elkaar de roeren.

BRON: beafood.nl

