



Bitterballen & Kroketten

Pompoenbitterballen met geitenkaas en chorizo

22 STUKS

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 800 g bio groene pompoen
- 100 g chorizoworst
- 125 g zachte geitenkaas

voor het paneerwerk

- 175 g tarwebloem
- 2 middelgrote scharreleieren
- 100 g panko
- arachideolie

om te serveren

- zoete chilisaus

MATERIAAL: frituurpan,

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de pompoen, verwijder de zaadlijsten en snijd in blokjes van ca. 1½ cm.
2. Breng een pan met een laagje water en zout aan de kook en kook de pompoenblokjes 5 minuten.
3. Giet af en laat goed uitlekken.
4. Prak grof met een vork en laat afkoelen.
5. Je mag nog stukjes pompoen zien.
6. Ontvel ondertussen de chorizo, halveer in de lengte en snijd in stukjes van een ½ cm.
7. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en bak de chorizo 5 minuten op middelhoog vuur krokant.
8. Laat uitlekken op keukenpapier.
9. Verkrummel de geitenkaas en chorizo boven de pompoen.
10. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
11. Meng alles goed door elkaar.
12. Is het mengsel te slap? Laat 15 minuten afkoelen in de koelkast.
13. Doe de bloem in een kom.
14. Breek de eieren boven een andere kom en klop los met een vork.
15. Doe de panko in een derde kom.
16. Vorm met natte handen balletjes ter grootte van een walnoot van het mengsel.
17. Wentel de balletjes achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko.
18. Verhit de olie in een (frituur)pan tot 180 °C.
19. De olie is heet genoeg, als een stukje brood meteen begint te bruisen in de olie.
20. Frituur de bitterballen ongeveer 3 minuten of tot ze goudbruin zijn.
21. Neem met een schuimschaaf uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
22. Serveer met de zoete chilisaus.

TIP: In plaats van groene pompoen kun je ook 800 g kant-en-klaar pompoenblokjes gebruiken. Het kan zijn dat het mengsel dan wat natter is. Voeg voor stevigheid wat panko toe zodat je makkelijker balletjes kan draaien.

TIP: Wil je de bitterballen bereiden in de Airfryer? Verwarm de Airfryer voor op 190 °C. Spray het mandje in met (5x) olijfolie-spray en bak de bitterballen in porties (hoeveel is afhankelijk van de grootte van je mandje) in 8-10 minuten goudbruin en gaar.

BRON: ah.nl

