



Bitterballen & Kroketten

Truffelbitterballen met paddenstoelen

25 STUKS

🕒 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 12 gelatineblaadjes
- 2 el olijfolie
- 1 sjalotje, gesnipperd
- 2 tenen knoflook
- 300 gr gemengde paddenstoelen, in stukjes
- 60 gr boter
- 75 gr bloem
- 350 ml groentebouillon, koud
- 75 gr Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 eidooier
- 30 ml slagroom
- 40-50 gr truffel-tapenade
- zout & peper
- worcestersaus, optioneel

voor het paneerwerk

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

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Week de gelatineblaadjes in koud water.
2. Verhit de olijfolie in een pan en fruit daarin de sjalot en knoflook enkele minuten.
3. Voeg de paddenstoelen toe en bak die 5 tot 10 minuten mee.
4. Haal de pan van het vuur en zet opzij.
5. Verwarm in een andere pan de boter totdat hij gesmolten is.
6. Voeg de bloem toe en bak deze op middelhoog vuur al roerend ongeveer 2 minuten mee.
7. De bloem mag niet te bruin worden.
8. Voeg 100 ml van de bouillon toe en roer door tot een gladde massa.
9. Voeg de rest van de bouillon in 2 gedeelten toe, roer daarbij het mengsel tussendoor glad.
10. Laat de ragout aan de kook komen en laat hem al roerend nog enkele minuten koken.
11. Voeg de gebakken paddenstoelen en de Parmezaanse kaas toe en roer goed door.
12. Haal de pan van het vuur en roer de uitgeknepen gelatine door de ragout.
13. Klop de eidooier los met de slagroom en roer dit door de ragout.
14. Breng de paddenstoelenragout op smaak met de truffel-tapenade, zout & peper en naar wens wat worcestersaus.
15. Stort de massa in een diepe schaal, dek af met plasticfolie en laat afkoelen en opstijven in de koelkast.
16. Klop de eiwitten los met de eetlepel bloem.
17. Vorm ballen van ongeveer 30 gram per stuk van de afgekoelde ragout.
18. Dit gaat makkelijk en gelijkmatig met behulp van een kleine ijslepel.
19. Rol de ragout door het fijne paneermeel, daarna door het eiwit en vervolgens door het grove paneermeel.
20. Laat de paddenstoelen bitterballen minimaal 30 minuten rusten in de koelkast voordat je ze gaat bakken, of vries ze in om ze langer te bewaren.
21. Verwarm de zonnebloem- of arachideolie voor tot 180°C in een frituurpan of grote gietijzeren pan.
22. Frituur de bitterballen 3 tot 4 minuten.
23. Reken voor bevroren bitterballen 5 tot 6 minuten.
24. Laat de ballen uitlekken op keukenpapier en serveer ze direct.

BRON: rutgerbakt.nl

