



# Bitterballen & Kroketten

## Kipkroketjes met prei

### 8 STUKS

⌚ 45 + 120 minuten + 6 uur

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 250 g kipdijfilets of kipfilet, in stukjes
- 400 ml kippenbouillon
- 30 g boter
- 30 g bloem
- 100 g prei, in zeer dunne ringen
- nootmuskaat

#### voor het paneerwerk

- 2 eieren
- 150 g paneermeel
- frituurolie

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

### ZO MAAK JE HET:

#### Vorbereiden

1. Kook de kipfilet in de bouillon in circa 15 minuten gaar.
2. Zeef de bouillon boven een maatbeker en meet 200 ml af.
3. Houd de rest eventueel apart voor een ander recept.
4. Snijd de kipstukjes iets kleiner.
5. Verhit de boter, roer de bloem erdoor en laat deze roux 2 minuten zachtjes garen.
6. Voeg al roerend 200 ml bouillon toe en blijf roeren tot een gladde saus.
7. Schep de kip en de prei erdoor en kook zachtjes 2 minuten.
8. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper.
9. Schep deze saus in een diep bord of platte schaal en laat afkoelen.
10. Dek af met folie en zet minimaal 2 uur (of 1 nacht) in de koelkast.

#### Bereiding

11. Klop in een diep bord de eieren los met 3 eetlepels water.
12. Strooi het paneermeel op een plat bord.
13. Snijd het opgesteven kipmengsel (de salpicon) in 8 punten of kleine porties (circa 90 gram voor kroketten, circa 25 gram voor bitterballen).
14. Vorm van elke portie een kroket of bitterbal en rol deze losjes door het paneermeel.
15. Haal ze daarna door het eimengsel en daarna nog een keer door het paneermeel tot alle kanten goed bedekt zijn.
16. Bewaar tot gebruik afgedekt in de koelkast.
17. Verhit de frituurolie tot 180°C.
18. Frituur de kroketjes in circa 4 minuten goudbruin.
19. Laat uitlekken op keukenpapier.

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

