



# Bitterballen & Kroketten

## Zalmbitterballen met gember mayonaise

### 18 STUKS

🕒 60 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 400 g verse zalmfilet
- 2 verse limoenblaadjes of ½ stengel citroengras
- 1 el vissaus
- 2 el sesamolie

#### voor het paneerwerk

- 70 gr panko
- 25 gr bloem
- 2 eieren

#### om te serveren

- 6 el gembersiroop
- 4 el mayonaise

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

### ZO MAAK JE HET:

1. Controleer de zalm op graatjes en verwijder indien nodig de huid.
2. Snijd de zalm in grote stukken.
3. Doe de zalm samen met de smaakmakers (limoenblaadjes, vissaus en sesamolie) in de keukenmachine en blend tot een egaal geheel.
4. Er mogen nog wat kleine stukjes in blijven zitten.
5. Smeer je handen eerst in met olijfolie tegen het plakken
6. Vorm nu met de hand zo'n 18 balletjes van het zalmmengsel.
7. Splits de eiwitten (de eidooiers gebruiken we niet) en doe ze in een diep bord.
8. Vul een tweede bord met bloem en een derde met panko.
9. Wentel de balletjes eerst door de bloem, vervolgens door het eiwit en tot slot royaal door de panko.
10. Frituur de zalm bitterballen op 180°C, in de frituurpan of in een pan met zonnebloemolie, in 1½ - 2 minuten goudbruin.
11. Serveer direct.
12. Lekker met gember mayonaise.

**TIP:** -

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

