

🚜 Ge kunt Bitter Ballen maken 🚜

Wie:

Niek Hellegers

Ingrediënten voor 5 personen:

Smaak:

Vette hap

200 g Runderpoulet

Bereidingstijd:

1.5 uur (4 uur 🗄️)

150 g Paneermeel

Afwastijd:

Medium

150+60 g Bloem

Kosten p.p.:

€ 1,-

60 g Boter

Special thanks to:

BATHuis 88

2 Eieren

Speciale benodigheden:

Passie en Frituur

1 Bouillonblokje

Serveersuggestie:

Grove mosterd,
goede zalf en pils

0.5 l Water



Wist je dat: Een ronde bitterbal lekkerder smaakt dan een ronde kroket?

Wat vindt Uw PromoCie:

Voor het maken van dit recept moet men echt even gaan zitten, het duurt namelijk precies de lengte van een middagvak. De ballen zijn lekkerder wanneer ze groter worden, eet deze ballen ook nooit alleen!

Bereiding:

1. Snijd de runderpoulet in blokjes van 0.5x0.5 cm
2. Bak het vlees aan. Zet het vuur laag en voeg het water en het bouillonblokje toe en laat dit even garen
3. Doe 60 g boter in een pan en laat de boter smelten, draai nu het vuur zacht
4. Voeg 60 g bloem in één keer toe aan de pan en blijf roeren tot je een papje hebt, laat dit en kele minuten garen
5. Voeg een klein scheutje bouillon met vlees bij het papje en roer tot je een glad papje hebt
6. Doe dit totdat al je bouillon op is en je beslag goed geroerd is
7. Haal de pan van het vuur en zet het een nacht in de koelkast of 3/4 uur in de vriezer
8. Vul een kom met de overgebleven bloem, 1 kom met de eieren en klop deze goed los en 1 kom met de paneermeel
9. Pak een beetje beslag en rol dit tot een balletje
10. Rol dit balletje dan eerst door de bloem, dan door de ei en dan door de paneermeel.
11. Doe dit net zo lang tot je beslag op is
12. Zet de frituurpan op 180°C en frituur de balletjes ongeveer 3 minuten
13. Haal ze uit de pan en eet smakelijk!

