

RECEPT



GROENTE BITTER BALLEN

Je hebt nodig:

Roux:

- * 50 gr. boter
- * 60 gr. bloem
- * 1/8 ui gesnipperd

Salpicon:

- * 200 gr. fijn gesneden groente
- * 350 gr. groente bouillon
- * peper en zout
- * kerrie en evt geraspte kaas

Paneer:

- * bloem
- * paneermeel
- * eiwit



Bereidingswijze:

- Fruit het gesnipperde ui glazig in 50 gram boter, voeg iets kerrie poeder toe en roer 60 gram bloem hier door heen.
- Gaar de roux al roerend op een zacht vuurtje, voeg de bouillon al roerend toe en breng het aan de kook.
- Voeg nu de fijn gesneden groente toe en laat het even doorkoken.
- De kaas er door roeren en zet deze mengsel in een schaal koud in de koelkast. Dit mengsel noemen we een salpicon.
- Wanneer de salpicon door en door koud is, knijp er dan met een klein ijsknijper bitterballen van (of met beboterde handen).
Haal de balletjes door de bloem, dan door het losgeklopte eiwit en door de paneermeel.
- Herhaal de laatste stap, even op laten stijven in de koelkast en dan frituren/afbakken op 180 graden.

