


Bitterballen



 Bereiden in: pan/frituur

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- (voor ongeveer 20 bitterballen):
- Voor de vulling (ragout):
- 250 g runderstoofvlees (of draadjesvlees)
- 50 g boter
- 50 g bloem
- 300 ml runderbouillon
- 1 tl mosterd
- 1 tl Worcestersaus (optioneel)
- Snufje nootmuskaat
- Zout en peper naar smaak
- Voor het paneren:
- 2 eieren
- 100 g bloem
- 150 g paneermeel
- Overig:
- Zonnebloemolie om te frituren

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Bitterballen



Bereiding

- 1 Kook het runderstoofvlees in ruim water met wat zout en eventueel een laurierblad tot het zacht is (ongeveer 3 uur). Trek het vlees daarna met twee vorken uit elkaar tot draadjes.
- 2 Smelt de boter in een pan, voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat dit 2-3 minuten garen.
- 3 Voeg beetje bij beetje de warme bouillon toe, terwijl je blijft roeren, tot je een dikke saus hebt.
- 4 Roer het vlees, mosterd, Worcestersaus en een snuffe nootmuskaat door de saus. Breng op smaak met zout en peper. Laat de ragout afkoelen en minimaal 4 uur opstijven in de koelkast, liefst een hele nacht.
- 5 Bitterballen vormen: Neem een kleine hoeveelheid ragout (ongeveer een eetlepel) en rol dit tot een balletje. Herhaal tot alle ragout op is. Leg de balletjes op een bord en zet ze even in de koelkast om stevig te worden.
- 6 Paneren: Zet drie diepe borden klaar: één met bloem, één met losgeklopt ei, en één met paneermeel. Rol de balletjes eerst door de bloem, dan door het ei en tot slot door het paneermeel. Voor een extra knapperige laag kun je het ei en paneermeel dubbel herhalen.
- 7 Frituren: Verhit de zonnebloemolie in een frituurpan tot 180°C. Frituur de bitterballen in kleine porties goudbruin en krokant (ongeveer 3-4 minuten). Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Kooktips

Wat is een bitterbal zonder een goede mosterd? Voor een extra persoonlijke touch maak je eenvoudig zelf een heerlijke, grove mosterd. Het geeft je borrelplank net dat beetje extra flair en smaak!

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-eeen-koe-kopen.png>

Serveren

Serveer de bitterballen warm met een lekkere grove mosterd of een pittige saus. Perfect bij een goed glas bier of een feestelijke borrelplank!

www.sameneenkoekopen.nl/recepten