

BITTERBALLEN MET PADDENSTOEL EN TRUFFEL



CATEGORIE BORRELHAPJES

AANTAL 5 PERSONEN

INGREDIENTEN

- Diamant Frituurolie Friet & Snacks
- 250 g gemengde paddenstoelen
- 1 ui, gesnipperd
- 2 knoflooktenen, fijn gesneden
- roomboter
- 2 tl truffelpasta

VOOR DE ROUX:

- 60 g roomboter
- 60 g bloem
- 500 ml sterke groetenbouillon of paddenstoelenbouillon
- versgemalen zout en peper
- 10 g peterselie, fijn gesneden
- 75 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 eidooiers
- 2 eiwitten
- 150 g bloem
- 150 g paneermeel

BEREIDINGSWIJZE

- > Snijd de paddenstoelen in kleine stukjes. Bak ze met de ui en knoflook in roomboter goudbruin. Breng op smaak met peper en zout, roer de truffelpasta erdoorheen en zet apart.
- > Smelt de 60 gram roomboter in een pan. Doe de bloem erbij en roer door. Laat de bloem ongeveer 3 minuten garen. Doe de bouillon erbij en roer door totdat er een mooie gladde ragout ontstaat.
- > Doe dan het paddenstoelenmengsel en de peterselie bij de ragout met de peterselie en breng op smaak met peper en zout.
- > Haal de pan van het vuur. Laat de saus een beetje afkoelen voordat je de dooiers erdoorheen roert. Doe de roux in een bak en zet afgedekt in de koelkast.
- > Laat minstens 4 uur opstijven.
- > Verwarm de frituurolie in een dikke pan of frituurpan op 175°C.
- > Rol lange ronde staven van de opgesteven roux en snijd ze in stukken van 5 cm dik om ballen van te maken.
- > Zet drie kommen klaar met de eiwitten, bloem en paneermeel.
- > Haal de bitterballen eerst door de bloem, vervolgens door het eiwit en dan door de paneermeel. Doe dit 2 keer per bal.
- > Frituur de ballen in ongeveer 5 minuten geelgoud.
- > Laat ze uitlekken op keukenpapier.