

GARNALENBITTERBALLEN



AANTAL 4 PERSONEN

INGREDIENTEN

Voor de ragout:

- 50 gr boter
- 50 gr bloem
- 200 ml visbouillon
- 200 ml volle melk
- 2 blaadjes gelatine geweekt in koud water
- 50 ml slagroom
- 1 eidooier
- 200 gr Hollandse garnalen
- 1 tl mosterd
- paar druppels tabasco
- peper en zout

Paneerlaag:

- 3 eiwitten
- 1/2 el bloem
- 50 gr paneermeel

BEREIDEN

- > Smelt de boter in een pan en voeg hier de bloem aan toe. Bak de bloem 5 minuten op laag vuur mee en zorg ervoor dat hij niet bruin kleurt.
- > Schenk vervolgens de visbouillon en melk in de pan. Roer goed door met een garde tot een dikke ragout ontstaat. Laat de ragout een paar minuutjes zachtjes pruttelen.
- > Knijp de blaadjes gelatine uit en roer deze door de warme ragout tot de gelatine volledig is opgelost.
- > Klop de eidooier samen met de slagroom los en voeg ook dit toe aan de ragout.
- > Roer tot slot de garnalen, mosterd en tabasco door de ragout. Breng de garnalenragout op smaak met peper en zout.
- > Schenk de ragout in een ondiepe schaal, dek deze af met plasticfolie en laat de ragout een nacht in de koelkast opstijven.
- > Maak de volgende dag je handen licht vochtig en vorm balletjes van de garnalenragout.
- > Klop de eiwitten met de bloem op en doe de paneermeel in een schaalje.
- > Wentel de bitterballen door het ei-bloemmengsel en vervolgens door de paneermeel. Vorm de bitterballen na het paneren eventueel nog wat met je handen.
- > Leg de garnalenbitterballen minimaal een uur in de vriezer zodat ze tijdens het frituren goed hun ronde vorm behouden.
- > Verwarm de frituurpan met Diamant Frituurolie naar 175°C.
- > Frituur de garnalenbitterballen in 5 – 6 minuten goudbruin en van binnen gaar.