

GRONINGSE EIERBAL



CATEGORIE BORRELHAPJES

INGREDIENTEN

- 5 stuks Eieren
- 500 ml Kippenbouillon
- 1 stuk Kipfilet
- 50 gram Roomboter
- 75 gram Bloem
- 6 eetlepels Paneermeel
- 0.5 theelepel Kerriepoeder
- 1 snuf Cayennepeper
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Breng de kippenbouillon in een steelpannetje aan de kook. Voeg de kipfilet toe en laat 12 minuten zachtjes meekoken. Trek vervolgens met een vork de kipfilet uit elkaar.
- > Verwarm een steelpannetje en smelt hierin de roomboter. Voeg de bloem toe en blijf goed roeren. Voeg beetje bij beetje de kippenbouillon toe, blijf goed roeren zodat er een roux ontstaat. Verwijder van het vuur en roer de kipfilet, de kerriepoeder en de cayennepeper erdoor en breng op smaak met zout en peper. Laat het mengsel minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
- > Breng een steelpan met water aan de kook, voeg 4 eieren toe, kook de eieren 7 minuten, giet af, laat schrikken en pel de eieren.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (5 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Kneed de kippenragout voorzichtig om de gekookte eieren heen.
- > Kluts het ei los in een kom en verdeel het paneermeel over een andere kom. Haal de eierballen een voor een door het ei en vervolgens door het paneermeel.
- > Frituur de eierballen in de hete olie in 4 minuten krokant en goudbruin, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Verdeel de eierballen over een schaal.

Tip: Garneer met peterselie en serveer met een kerriesausje.