

ORANJE BITTERBALLEN



CATEGORIE BORRELHAPJES

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

AANTAL 10 PERSONEN

INGREDIENTEN

- Diamant om in te frituren
- 250 gr fijngesneden mals gekookt rundvlees
- 75 gr boter
- 100 gr bloem
- 2 eidooiers, 2 eiwitten
- 1 dl room
- 3 tl selderijzout
- 5 dl vleesbouillon
- cayennepeper, nootmuskaat
- oranje paneermeel (te koop bij de slager)
- 4 gr gelatine
- Citroensap
- Olie om bakplaat mee in te vetten

BEREIDINGSWIJZE

- > Smelt de boter en roer er de bloem door tot een roux.
- > Voeg langzaam de bouillon er bij en laat het 5 min koken.
- > Week de gelatine en knijp het water er uit en roer dit door de saus. Doe de citroensap en de kruiden er bij. Voeg het fijngesneden vlees er aan toe. Breng aan de kook en neem het direct van het vuur.
- > Splits de eieren en houd de eidooiers en het eiwit apart
- > Meng de eidooiers met de room. Roer nu het ei-roommengsel door de vleesvulling.
- > Smeer de bakplaat in met olie en giet het mengsel er op. Laak enkele uren rusten in de koelkast.
- > Klop het eiwit los met wat olie. Snijd het opgesteven mengsel in kleine stukjes en maak er balletjes van.
- > Rol de stukjes van het opgesteven door het eiwit en vervolgens door de paneermeel.
- > Frituur de bitterballen in de Diamant op 175°C in ca. 5 minuten goudgeel.