



CATEGORIE BORRELHAPJES

INGREDIENTEN

- 50 gr roomboter
- 60 gr bloem
- 75 gr Cheddar kaas
- 150 gr Goudse kaas (naar keuze)
- 2 el Grove mosterd
- 1 halve bloemkool
- 150 gr ui
- Peterselie
- 4 dl Groentebouillon uit groenteafval getrokken of een bouillonblokje
- Agar agar (6gr op 1 liter) of gelatine
- Peper en zout

Voor de korst (in 3 schaaltes)

- 2 losgeklopte eieren
- Grof paneermeel
- Bloem

Benodigheden

- Frituurolie
- Pan met dikke bodem of friteuse
- Steelpan
- Snijplank
- Koksmes
- Schaaltes
- Rasp

VEGGIE FRY RECEPT: OUD HOLLANDSE KAAS/BLOEMKOOI BITTERBAL

BEREIDINGSWIJZE

- > Maak de groentebouillon en laat het afkoelen.
- > Snijd de bloemkool in mooie kleine roosjes ongeveer 0,5 centimeter.
- > Snipper de ui fijn.
- > Hak de peterselie grof.
- > Rasp de Goudse kaas.
- > Smelt boter in de steelpan.
- > Fruit de ui. En voeg daarna de bloemkool toe zodat die ook kan garen. (Mag nog een bite hebben)
- > Voeg de bloem toe en roer om.
- > Voeg met langzame scheutjes de bouillon toe.
- > Voeg de geraspte kaas toe en de Cheddar kaas.
- > Breng op smaak met de peterselie en grove mosterd. Voeg eventueel wat peper en zout toe.
- > Voeg de afgewogen hoeveelheid agar agar of gelatine toe.
- > Vorm de ragout met je handen tot een balletje.
- > Haal het balletje door de bloem, het losgeklopte ei en uiteindelijk door het paneermeel.
- > Eventueel de handeling met ei en paneermeel nog een keer herhalen voor een dubbele paneerlaag.
- > Doe dit met alle ragout.
- > Verhit de frituurolie tot 175 °C
- > Frituur de Oud Hollandse kaas/bloemkool bitterballen ongeveer 3 tot 5 minuten in frituurolie.
- > Laat uitlekken op vetvrij papier en serveer met lekkere klodder Zaanse mosterd.