

POMPOEN BITTERBALLEN MET CHORIZO



CATEGORIE **BORRELHAPJES**

INGREDIENTEN

- 800 gram Pompoenstukjes
- 100 gram Chorizo
- 280 gram Bloem
- 2 stuks Eieren
- 100 gram Paneermeel
- 1 theelepel Komijn
- 1 theelepel Paprikapoeder
- 1 theelepel Geroosterd en gekneusd venkelzaad
- 10 gram Peterselie
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Hak de peterselie fijn. Snijd de chorizo in kleine blokjes. Verhit een koekenpan en bak in 10 minuten knapperig.
- > Breng ondertussen een pan met water aan de kook en kook de pompoenstukjes 10 minuten. Giet af, laat iets afkoelen en prak met een vork fijn. Roer vervolgens de chorizo, de komijnpoeder, de paprikapoeder, het venkelzaad en de helft van de peterselie erdoorheen. Zeef 200 gram gram bloem en roer beetje bij beetje door het mengsel. Breng op smaak met zout en peper en laat het mengsel minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Plaats 3 kommen op het aanrecht. Doe de bloem in een kom, kluts de eieren los in de tweede kom en doe het paneermeel in de derde kom.
- > Draai balletjes van het pompoenmengsel, rol eerst een voor een door de bloem, vervolgens door het ei en tot slot door het paneermeel.
- > Frituur de pompoen bitterballen in de hete olie in ongeveer 6 minuten knapperig en goudbruin. Laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Serveer de pompoen bitterballen op een mooie schaal en garneer met peterselie.

Tip: Lekker met mosterdsaus!