



Bitterballen met mosterd

Krokante gefrituurde balletjes met een romige ragoutvulling van rundvlees. Het klassieke Nederlandse borrelhapje bij uitstek, geserveerd met pittige mosterd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	20'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

300 g gekookt rundvlees (bv. runderpoulet), fijngesneden
50 g boter
60 g bloem
500 ml runderbouillon
1 ui, fijngesnipperd
2 el fijngehakte platte peterselie
1 tl scherpe mosterd
zout en peper naar smaak
een snuf nootmuskaat

2 eieren, losgeklopt
100 g bloem, voor het paneren
150 g paneermeel
mosterd, om te serveren

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een ruime kookpot op middelhoog vuur en fruit de ui glazig gedurende ongeveer 3 minuten.
- 2.** Roer de bloem erdoor en laat de roux al roerend 2 minuten garen zonder te kleuren.
- 3.** Voeg de warme runderbouillon beetje bij beetje toe terwijl je voortdurend blijft roeren, tot je een dikke, gladde saus bekomt. Dit duurt ongeveer 5 minuten.
- 4.** Roer het fijngesneden rundvlees, de peterselie, mosterd, zout, peper en nootmuskaat door de ragout.
- 5.** Stort de ragout op een ingevette platte schaal, dek af met plasticfolie en laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast, bij voorkeur een volledige nacht.
- 6.** Verdeel de stevige ragout in porties en rol met licht bevochtigde handen gelijke balletjes van ongeveer 3 tot 4 cm diameter.
- 7.** Paneer de balletjes in drie stappen: eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei en tenslotte door het paneermeel. Herhaal de ei- en paneermeelstap voor een extra stevige, knapperige korst.
- 8.** Verhit de frituurolie tot 180 graden Celsius. Frituur de bitterballen in kleine porties goudbruin en krokant in 3 tot 4 minuten. Frituur nooit te veel tegelijk, want dat laat de olietemperatuur te snel zakken.
- 9.** Laat de bitterballen kort uitlekken op keukenpapier en serveer ze meteen met mosterd.

Tip

Zorg ervoor dat de ragout goed koud en stevig is voor je begint met rollen. Zijn de balletjes te zacht, leg ze dan nog even terug in de koelkast voor je ze paneert. Zo voorkom je dat ze openbarsten tijdens het frituren.

Lekker met

Een koude pils of een glas jenever past uitstekend bij dit klassieke borrelhapje.

Dranktip

Serveer bij een frisse pils of een Nederlandse jonge jenever voor een authentieke borrelervaring.

Ontdek meer recepten op kookpot.be