



Kaas bitterballen maken



Ingrediënten

- 250 gram geraspte Goudse Henri Willig kaas
- 500 ml groentebouillon
- 75 gram ongezouten roomboter
- 100 gram bloem
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel mosterd
- 4 blaadjes gelatine
- Uienpoeder, zout en peper naar smaak
- 2 eieren
- 50 gram bloem
- Paneermeel

Bereidingswijze

Deze kaas bitterballen zijn een heerlijk alternatief voor gewone bitterballen!

Zo maak je ongeveer 25 kaas bitterballen:

Week de gelatine in koud water. Smelt ondertussen de boter met het teentje knoflook in een pan op middelhoog vuur. Als de boter is gesmolten voeg je de bloem toe en roer je het door elkaar tot het gaar is. Blijf roeren en voeg dan de bouillon beetje bij beetje toe totdat alles is opgenomen.

Zet het vuur uit en voeg de kaas, mosterd, uienpoeder, peper, de geweekte gelatine en zout toe.

Roer goed door en doe het mengsel daarna in een ovenschaal met folie erover. Laat het een uur buiten de koelkast afkoelen en daarna nog een zo'n 4 uur in de koelkast.

Doe voor het paneren de bloem, de eieren en het paneermeel elk in een apart diep bord. Rol balletjes van het kaasmengsels en haal door de bloem, dan door het ei en dan door het paneermeel. Zet ze nog even in de koelkast en dan is het tijd om te frituren. Zo'n 3 minuten per bal.

Bedankt voor je heerlijke recept Daniëlle (@Foodaholic.nl)