



## 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 kaas bitterballen

Op zoek naar een verrukkelijke twist op de traditionele bitterbal? Zoek niet verder! Onze kaas bitterballen zijn een heerlijk alternatief dat je smaakpapillen zeker zal verrassen. Met een romige vulling van gesmolten kaas, mosterd en kruiden, zijn deze bitterballen een onweerstaanbaar hapje voor elke gelegenheid. En het beste deel? Je kunt ze eenvoudig thuis maken. Dus pak je frituurpan, rol de balletjes en geniet van deze smaakvolle kaas bitterballen. We laten je graag zien hoe je ze maakt!

### Bereidingswijze

- 1: Week de gelatine in koud water.
- 2: Smelt ondertussen de boter met het teentje knoflook in een pan op middelhoog vuur.
- 3: Als de boter is gesmolten voeg je de bloem toe en roer je het door elkaar tot het gaar is.
- 4: Blijf roeren en voeg dan de bouillon beetje bij beetje toe totdat alles is opgenomen.
- 5: Zet het vuur uit en voeg de kaas, mosterd, uienpoeder, peper, de geweekte gelatine en zout toe.
- 6: 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.
- 7: Doe voor het paneren de bloem, de eieren en het paneermeel elk in een apart diep bord.
- 8: Rol balletjes van het kaasmengsels en haal door de bloem, dan door het ei en dan door het paneermeel.
- 9: Zet ze nog even in de koelkast en dan is het tijd om te frituren. Zo'n 3 minuten per bal.

## Aan de slag met kaas bitterballen!

Met dit recept van Daniëlle (@Foodaholic.nl) breng je een nieuwe dimensie aan je borrelplank. De kaas bitterballen zijn een smaakvolle traktatie die je gasten zullen waarderen. Dompel ze in je favoriete dipsaus en geniet van het



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig

[henriwillig.com](http://henriwillig.com)

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

smeuïge hart met een knapperige korst. Bedankt, Daniëlle, voor dit heerlijke recept!

---