

Ingrediënten voor 2 personen

Voor 10-15 stuks bitterballen
Schaaltje bloem 1 ei, losgeklopt 2
eetl. Water Schaaltje paneermeel
Verse Hollandse garnalen,
tenminste 100 gram. Deze
hebben de meeste smaak. 250
ml. bisque/ visbouillon 75 gr. roux
(35 gr. boter en 40 gr. bloem)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Garnalen bitterballen (een TOP snack)

Een culinaire top snack waar iedereen zijn vingers bij aflikt en leuk om te maken. Ook leuk als amuse

Hulpmiddelen

Schaaltjes, pan voor de bisque en een frituur of pan om in te frituren.

Bereidingswijze

Zorg bij een warme roux voor een koude bouillon. Voeg de bouillon er beetje bij beetje bij, zodat de roux langzaam bindt. NB. Roux is de basis voor elke saus. Doe dan de garnalen erbij en laat het geheel even doorkoken. Dit zorgt ervoor dat bacteriën gedood zijn. Giet daarna de massa op een breed bakje of bord om snel af te laten koelen. Laat het daarna opstijven in de koelkast. Zet ondertussen de schaaltes bloem en paneermeel klaar. Klop het ei in een schaalte los met wat water. Het water zorgt ervoor dat de korst niet te dik wordt. Schep uit de afgekoelde garnalen massa een lepel en leg het in de bloem en bloem je handen en draai er een balletje van. Haal het balletje dan door het ei en het paneermeel. Herhaal dat nog een keer. Eerst door het ei en dan het paneermeel. Zo weet je zeker dat hij goed dicht zit en niet openklapt in de frituur. Zet de frituur op 180 graden en bak de balletjes, als de frituur goed heet is, mooi goudbruin (in circa 4 minuten). denk er aan, maar nooit meer dan 5-6 balletjes tegelijk frituren. Anders koelt de olie te snel af.

Serveertips

Heerlijk met een koele Sauvignon Blanc of Grüner Veltliner.

