



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
40'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

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

nootmuskaat

2 eieren

100 g bloem (om te paneren)

150 g paneermeel

1 l frituurolie

mosterd om te serveren

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een pan en fruit de ui glazig op middelhoog vuur (3 min).
2. Roer de bloem erdoor en laat 2 min garen tot een roux.
3. Voeg beetje bij beetje de warme bouillon toe en blijf roeren tot een dikke, gladde saus (5 min).
4. Roer het vlees, de peterselie, mosterd, zout, peper en een snuf nootmuskaat erdoor.
5. Stort de ragout op een platte schaal en laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.
6. Rol met natte handen balletjes van de stevige massa.
7. Haal ze door de bloem, dan door het losgeklopte ei en tenslotte door het paneermeel. Herhaal het ei- en paneerstap voor een stevige korst.
8. Frituur de bitterballen in porties op 180°C goudbruin en krokant (3 tot 4 min).
9. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer meteen met mosterd.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)