



VIS-GARNALEN BITTERBAL

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Nederland

Gang: Fingerfood

Hoeveelheid: ± 20 stuks

Tijd: 2 uur + 12 uur opstijven

Ingrediënten vulling:

- 500–600 ml visbouillon (variatie bouillon)
- 80 g boter
- 100 g bloem
- Zout naar smaak
- 150–250 g Hollandse garnalen (hoofdvulling)
- Optioneel:
- 1 scheutje sherry
- 1 theelepeltje lichte miso
- 2 eidooiers
- 50 ml room

Buitenkant

- Fijn paneermeel
- Eiwit van 4 eieren
- Grof panko

Extra:

- Frituurolie

Bereiding - dag 1 - heldere visbouillon:

- Maak een smaakvolle [heldere visbouillon](#) volgens onze recept.

Bereiding - dag 1 - roux:

- Smelt 80 g boter in de pan.
- Voeg de 100 g bloem toe en roer tot een samenhangende massa.
- Laat de roux 10 minuten zachtjes garen voor een blonde roux – dit geeft straks een zachte, lichte vissmaak met voldoende bindkracht.
- Voeg de koude visbouillon in kleine scheutjes toe terwijl je blijft roeren.
- Zodra alles is opgenomen: laat zachtjes doorgaren tot de ragout glanst en niet meer melig smaakt.

Optioneel - dag 1 - extra smaak:

- Roer nu door de warme ragout:
- 1 theelepel lichte miso
- 1 scheutje sherry
- 2 eidooiers
- 50 ml room
- Proef en breng eventueel verder op smaak met versgemalen witte peper en zeezout.

Bereiding - dag 1 - vulling:

- Roer 150–250 gram garnalen door de ragout.
- Laat volledig afkoelen en een nacht opstijven in de koelkast.

Bereiding - dag 2 - Paneren:

- Zet drie borden klaar:
- fijn paneermeel
- eiwit (losgeklopt)
- grove panko
- Draai 20 stevige balletjes van de koude massa.
- Wentel ze achtereenvolgens door: fijn paneermeel → eiwit → panko

Bereiding - dag 2 - frituren:

- Verhit de frituurolie tot 175 °C.
- Frituur de bitterballen 4 minuten tot goudbruin.
- Serveer direct.

Eetsmakelijk!