



Kaas Bitterballen



Ingrediënten

- 250 gram geraspte Henri Willig Goudse Naturel
- 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

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.

Welke kaas is het beste om te gebruiken voor kaas bitterballen?

Als je zelf kaas bitterballen gaat maken is het kiezen van de juiste kaas cruciaal. We raden aan om te werken met een jonge of jongbelegen kaas. Deze kazen smelten mooi en geven een romige, zachte vulling die niet te sterk van smaak is, zodat de bitterbal lekker in balans blijft. Wil je variëren met smaken? Kies dan een jonge kaas met bijvoorbeeld truffel of kruiden en knoflook van Henri Willig. Zo geef je eenvoudig een twist aan je kaas bitterballen.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

Aan de slag met kaas bitterballen!

Met dit recept van Daniëlle van 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 zoals mosterd of mayonaise en geniet van het smeuïge hart met een knapperige korst. Bedankt, Daniëlle, voor dit heerlijke recept!