



Bitterballen met serranoham en Manchego

16 stuks

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 60 g boter
- 🍳 75 g bloem
- 🍳 100 ml wijn droog, wit
- 🍳 200 ml melk vol
- 🍳 50 g serranoham dik gesneden, in kleine blokjes
- 🍳 50 g Manchego kaas grof geraspt*
- 🍳 snuf nootmuskaat vers, geraspt
- 🍳 2 eieren
- 🍳 250 g panko Japans grof paneermeel**
- 🍳 plantaardige olie om in te frituren

voor de aioli

- 🍳 200 ml mayonaise
- 🍳 1-2 tenen knoflook uitgeperst
- 🍳 ½ citroen, sap
- 🍳 1 tl Spaans gerookt paprikapoeder pimentón de la Vera***



MATERIAAL:

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden, 1 dag van tevoren.

1. Verhit de boter in een steelpan met zware bodem op middelhoog vuur.
 2. Voeg als de boter gesmolten is de bloem toe en bak deze al roerend 5 minuten mee.
 3. Laat de bloem goed garen, maar niet bruinen.
 4. Voeg scheut voor scheut eerst de witte wijn en vervolgens de melk toe, blijf roeren tot een glad mengsel.
 5. Laat het mengsel nog zachtjes ± 5 minuten koken.
 6. Voeg dan de ham, kaas en nootmuskaat toe.
 7. Blijf nog even doorroeren tot het mengsel zo dik is dat het los komt van de zijanten van de pan.
 8. Proef en voeg een beetje zout en zwarte peper naar smaak toe.
 9. Giet het mengsel in een lage schaal en laat afkoelen.
 10. Dek af met plasticfolie en laat minimaal 4 uur, maar nog liever 1 nacht in de koelkast opstijven.
 11. Maak de aioli door alle ingrediënten daarvoor in een kom te mengen.
 12. Dek af met folie en bewaar in de koelkast.
- Bereiden**, Begin 1 uur van tevoren.
13. Klop de eieren los in een kom.
 14. Doe de panko in een andere kom.
 15. Schep met twee eetlepels bolletjes van het serrano-mengsel en vorm ze met natte, koele handen tot 16 balletjes.
 16. Dompel ze eerst in het ei en vervolgens in de panko, herhaal dat.
 17. Leg ze tot gebruik iets uit elkaar op een schaal.
 18. Zet in de koelkast en laat ze ± 30 minuten opstijven.
 19. Haal de aioli uit de koelkast.
 20. Verwarm de olie in een frituurpan of een diepe laag olie in een hapjespan tot 175°C.
 21. Frituur de ballen in 3 porties en 2-3 min of tot ze goudbruin zijn.
 22. Laat ze op keukenpapier uitlekken.
 23. Serveer ze met de aioli.

*Manchego is een Spaanse schapenkaas, verkrijgbaar bij de goed gesorteerde supermarkt of bij kaaswinkels.

**Panko is verkrijgbaar bij de toko of Japanse winkels.

***Pimentón is verkrijgbaar bij delicatessewinkels of online te bestellen.

Bron: deliciousmagazine.nl