

TIP:
BEGIN EEN
DAG VAN
TEVOREN!

KALFSBITTERBALLEN

VOOR CA. 12 STUKS **BEREIDINGSTIJD** 2 UUR

INGREDIËNTEN

1 kg kalfslappen
zout en peper
1 el rijstbloem
olijfolie
2 uien
5 stengels bleekselderij
1 glas witte wijn
(ongeveer 100-150 ml)
1 kopje kippenbouillon
(glutenvrij)

Nodig voor de roux:

150 gr boter
150 gr rijstbloem
250-300 ml kippenbouillon
4 eierdooiers
Scheut lactosevrije room

Nodig voor de afwerking:

2 eieren
Handje glutenvrij paneermeel
Handje glutenvrije panko
Als je er moeilijk aan kunt komen,
verkrumel dan wat glutenvrij
brood in de keukenmachine.

KEUKENHULPJES

Mengkom
Ovenschaal
Frituurpan

BEREIDING

- 1 Maak een kalfsstoofpotje. Snijd het kalfsvlees in niet al te kleine stukken en wentel ze door wat zout en peper en een eetlepel rijstbloem. Bak het vlees in ongeveer 20 minuten bruin in de olijfolie en haal uit de pan.
- 2 Snipper de ui, snijd de bleekselderij in dunne plakjes en fruit deze groenten in dezelfde pan. Voeg eventueel nog wat extra olijfolie toe. Blus na 5 minuten af met de wijn en zet het vuur hoog. Giet de kippenbouillon erbij, breng opnieuw aan de kook en leg het vlees terug in de pan. Zet het vuur zacht en laat minstens een uur stoven met de deksel op de pan. Af en toe roeren.
- 3 Maak ondertussen een roux; smelt een klontje boter op een laag vuur (niet bruin laten worden). Als het gesmolten is, doe je de rijstbloem erbij en roer met een houten lepel totdat alle boter is opgenomen. Blijf roeren, en laat het rijstbloemkruim even goed warm worden zodat de meelsmaak eruit trekt. Voeg na een minuut of 4 de kippenbouillon in kleine scheutjes toe. Blijf roeren tot alle klontjes eruit zijn. Haal de roux van het vuur en voeg al kloppende eierdooiers en een scheut room toe.
- 4 Haal het kalfsvlees uit de pan, snijd het zo klein mogelijk en voeg het, samen met de rest van de stoofpot, toe aan de roux. Vul een ovenschaal met de ragout, dek af en zet 'm een nacht in de koelkast om op te stijven.
- 5 Vul de volgende dag drie diepe borden: de eerste met de geklopte eieren, de volgende met glutenvrij paneermeel en de laatste met glutenvrije panko of het glutenvrije broodkruim.
- 6 Schep met een lepel wat opgestijfde kalfsragout in je hand en vorm er een bitterbal van. Rol die eerst door de paneermeel, dan door het geklutste ei en ten slotte door de glutenvrije panko en leg op een schaal.
- 7 Frituur de bitterballen met 3 of 4 tegelijk op 180 graden.

