

LINZEN BITTERBALLEN

Vorbereidingstijd: 45 minuten | Totale tijd: 5 uur en 45 minuten | Porties: 60 bitterballen

Ingrediënten:

- 500 g hele rode linzen, gekookt
- 500 g kastanjechampignons, geroosterd en fijngesneden
- 2 tl grove mosterd
- 125 g ongezouten boter, gesmolten
- 375 g bloem
- 1 l natriumarme runderbouillon
- 125 g witte ui, fijngesneden
- 2 el platte peterselie, fijngesneden
- 1 tl nootmuskaat
- 3 eieren, geklutst
- 250 g Italiaans broodkruim
- plantaardige olie, zoveel als nodig

Instructies:

1. Neem de kom van de keukenmachine en voeg linzen, champignons en mosterd toe en pulseer tot je een grove pasta hebt. Zet deze pasta opzij.
2. Voeg boter en 250 g bloem toe aan een pan op middelhoog vuur en roer tot je een roux hebt.
3. Voeg tijdens het roeren steeds een beetje bouillon toe voor een gladde en dikke jus.
4. Voeg de uien en peterselie toe, en meng vervolgens het linzen-champignonmengsel hier doorheen. Breng op smaak met nootmuskaat.
5. Zet het mengsel minstens 5 uur (of een hele nacht) in de koelkast zodat de jus kan opstijven.
6. Maak de bitterballen met een #20 ijschep/portioneerlepel of ongeveer 2-3 eetlepels.
7. Werk met een paneersysteem van 3 stappen: gebruik de overgebleven 125 g bloem om de bitterballen te bedekken, haal ze vervolgens door de geklutste eieren en rol ze dan door het broodkruim.
8. Frituur de bitterballen in olie van 190°C, ongeveer 5 minuten per stuk, tot ze mooi goudbruin zijn.
9. Serveer warm met mosterd om ze in te dippen.