



Het virtuele Restaurant



Bitterballen / kroketten

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Eén pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>70 gr. bloem 60 gr. boter 1 eidooier 200 gr. rundvlees peper, zout foelie, nootmuskaat wortel, selderie</p>	<p>Trek van het vlees met de foelie, wortel, selderie een bouillon. Maak ondertussen van de bloem en de boter een roux. Als het vlees gaar is, snij het dan in kleine dubblesteentjes (5 x 5 mm.) Voeg aan de roux, alroerend op een warmtebron, bouillon toe tot er een mooie gladde massa ontstaat, voeg dan het vlees toe. Haal de pan van het vuur en voeg de eidooier toe. Maak de roux af op smaak en stort deze in een dunne laag in een schaal o.i.d.. Als de ragout afgekoeld is, rol er dan klein balletjes van voor de bitterballen en paneer deze met paneermeel. Voor de kroketten gbruikt u ± 3 maal zoveel ragout als voor de bitterballen. Klop het overgebleven eiwit los en haal er de balletjes/ kroketten door en rol ze door de paneermeel. Haal de balletjes / kroketten nogmaals door het eiwit en paneermeel</p>



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)