



Bitterballen



Ingrédients

- 125 grammes de viande de poulet
- 30 grammes de beurre
- 30 grammes de farine
- 2 décilitre de bouillon de volaille
- Pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de persil
- La chapelure
- 1 œuf

Ingrediënten

- 125 gram kippenvlees
- 30 gram roomboter
- 30 gram bloem
- 2 deciliter kippenbouillon
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel peterselie
- Paneermeel
- 1 ei

Préparation

- Faites fondre la beurre et incorporez la farine en une fois jusqu'à ce qu'une masse se forme.
- Cuisez cette masse pendant 1 minute.
- Ajoutez le bouillon de volaille et remuez ce mélange.
- Ensuite, ajoutez le sel, la viande et le persil.
- Laissez refroidir ce mélange.
- Saupondrez une couche de farine à panneau sur un plateau.
Formez le ragoût en boules et les roulez dans la farine à panneau.
- Battez les œufs et rouler les bouler dans ce mélange.
- Faites frire les bouler à 180 degrés pendant environ 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.