

Pulled Pork Bitterballen

Wat heb je nodig?

100 gr. bloem
100 gr. boter
3 gelatineblaadjes
400 gr. pulled pork
zonnebloemolie om in te frituren
500 ml. runderbouillon
grof paneermeel (geroosterd oud wit brood, grof verkruid of panko)
fijn paneermeel
3 eiwitten
1 el. mosterd of naar smaak
peper en zout

Wat moet je doen?

Week de gelatineblaadjes ca. 10 minuten in koud water.
Maak een roux door de boter te smelten zonder bruin te laten worden.
Als de boter bruist doe er dan in één keer de bloem bij en gaar dit al roerend in ca. 2-4 minuten.
Giet er dan de bouillon bij en roer met een garde tot er een dikke ragout ontstaat.
Breng op smaak met peper, zout en wat mosterd.
Knijp de gelatineblaadjes uit en roer door de ragout tot ze geheel zijn opgelost.
Doe er dan de pulled pork erbij, roer goed door en doe het mengsel in een platte schaal.
Laat ca. 3 uur afkoelen en opstijven in de koelkast.
Zet drie diepe borden/schaaltjes klaar met respectievelijk het losgeklopt eiwit de twee soorten paneermeel.

Verhit de olie tot 180 graden in een grote pan (gebruik een thermometer of test met een stukje brood: als de olie gaat bruisen is het goed.)

Draai mooie balletjes van de ragout (zo'n 20 a 30 gram per stuk) en rol ze eerst door het fijne paneermeel, dan door het eiwit en vervolgens door het groffe paneermeel.

Frituur de bitterballen vervolgens, met ca. 6 stuks tegelijk afhankelijk van de grootte van je pan, in ongeveer 3 minuten in de olie tot goudbruin. Haal ze dan met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier

Serveer met mosterd!

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl