



Bloemkoolbitterballen

25 stuks

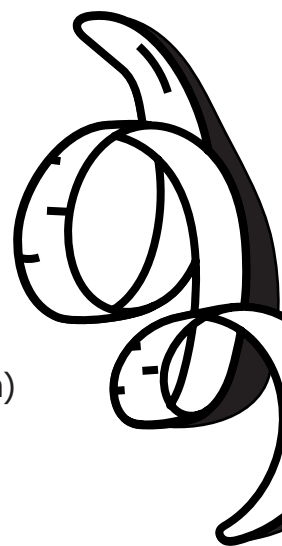
Let op: Voor dit recept heb je een vriezer of koelkast nodig waar een ovenschaal of bakblik in past. Ook heb je een slowjuicer óf een staafmixer of keukenmachine nodig.

Tip 1: In dit recept gebruiken we panko om de bitterballen een krokant jasje te geven. Dit kun je kopen bij de meeste toko's en grotere supermarkten, het ligt vaak bij de Aziatische ingrediënten. Kun je het niet vinden? Gewoon paneermeel kan ook.

Tip 2: Kikkererwtenmeel koop je gewoon in de supermarkt. Het staat vaak bij de biologische producten, of bij de Aziatische producten. Dan heet het soms 'gram flour', de Engelse naam.

Ingrediënten

- 300 gram bloemkool (of de bloemkoolpulp uit de slowjuicer - zie recept voor de pannacotta)
- 6 gram (of 3 theelepels) kerriepoeder
- 5 gram (of 2,5 theelepel) zout
- 50 ml (of 3 eetlepels) olijfolie
- 50 ml witte wijn (of 35 ml water met een eetlepel / 15 ml witte azijn)
- 200 ml (plantaardige) room
- 100 gram bloem
- 150 gram kikkererwtenmeel (gram flour)
- 300 ml water
- 250 gram panko
- 4 eetlepels (of 28 gram) maizena





Bloemkoolbitterballen

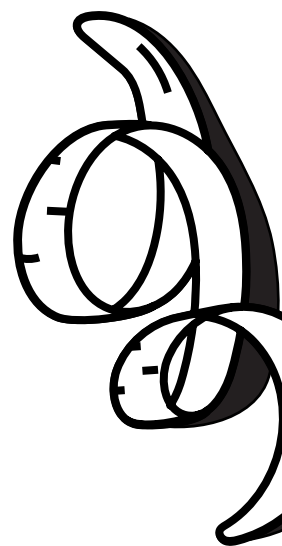
25 stuks

Zo maak je de bloemkoolbitterballen:

- Snijd de hele bloemkool (dus ook de stronk) in kleine stukjes.
- Stop de bloemkoolstukjes in de slowjuicer.
- Haal de pulp van de bloemkool uit de slowjuicer en doe dit in een bakje.
- Heb je geen slowjuicer? Pureer de rauwe bloemkool dan tot een moes met een keukenmachine of staafmixer.

Heb je de pannacotta al gemaakt en de bloemkoolpulp bewaard?
Begin dan hier met het recept!

- Doe de bloemkoolpulp in een steelpan en verwarm op middelhoog vuur met de kerrie, het zout en de olijfolie.
- Giet de witte wijn erbij en kook zachtjes 30 seconden door.
- Voeg de (plantaardige) room toe en kook zachtjes 30 seconden door.
- Zet het vuur laag en voeg de bloem toe. Goed roeren met een vork!
- Laat het mengsel 3 minuten garen op laag vuur.
- Doe het mengsel daarna in een bakje, strijk de bovenkant glad met een spatel en zet het in de koelkast om af te koelen. Laat het daar ongeveer een half uur in staan en voel af en toe of het al afgekoeld is.
- Doe het kikkererwtenmeel en de 300 ml water samen in een litermaat. Mix het glad met een staafmixer.
- Zet 3 bakjes klaar. Doe in 1 bak de maizena, in 1 bak de panko en in 1 bak het kikkererwtenmeelmengsel.





Bloemkoolbitterballen

25 stuks

- Haal het bloemkoolmengsel uit de koelkast en maak er balletjes van met je handen (ter grootte van een bitterbal). Leg ze in een ovenschaal of bakblik op een stukje bakpapier. Let op: de schaal moet in je vriezer of koelkast passen. Gebruik meerdere kleine schalen als je weinig plek hebt.
- Leg de balletjes in de vriezer of koelkast totdat ze koud en stevig aanvoelen.
- Rol de balletjes door de maizena, daarna door het kikkererwtenmengsel en daarna door de panko.
- Herhaal dit nog een keer, zodat elk balletje 2 keer door elk bakje is gegaan.
- Leg de balletjes weer op bakpapier in de ovenschaal en leg ze nog even in de vriezer of koelkast tot ze koud en stevig aanvoelen.
- Frituur de balletjes 4 minuten op 180 graden.

