**Bitterballen**

Ingrediënten:

250 gram paddenstoelen, in stukjes gesneden of andere vulling zoals eend, pulled meat, draadjesvlees etc

1 kleine ui, fijn gesneden

Koffielepel knoflookpasta

0,4 liter water

1 bouillonblokje naar smaak of een scheut saus

75 gram bloem

50 gram roomboter

theelepel gedroogde tijm of andere kruiden naar smaak

peper

zout

In geval van paddenstoelen braadboter om in te bakken

Eieren

Bloem om te bestuiven

Paneermeel

Beetje olie

Bereiding:

De dag van tevoren zorg je dat je allereerst alle paddenstoelen hebt gesneden of het vlees klaar hebt staan en de boter en de bloem hebt afgewogen. In geval van paddenstoelen: verhit in een koekenpan wat braadboter en bak ze hierin met wat zout en peper totdat ze klaar zijn (zeker een minuut of 10). Verhit in de steelpan de roomboter en bak hierin de ui, de knoflook, het bouillonblokje of saus en de gekozen kruiden tot de ui glazig wordt. Doe nu langzaam en in delen de bloem erbij. Blijf goed roeren met een houten lepel. Breng ondertussen het water aan de kook. Gaar de roux voor zo’n 5 minuten. De bloem moet een beetje een bruin kleurtje krijgen. Nu is het tijd om het water eraan toe te voegen. Doe dit heel langzaam en blijf goed roeren want het mag niet gaan klonteren. Kook dit op laag vuur zo’n 5 minuten. Schep de champignons of andere vulling erdoor heen. Breng op smaak met peper en zout en laat het nog zo’n 5 minuten op laag vuur staan. Laat het daarna afkoelen en zet in de koelkast.

De dag erna draai je pingpongballen van de ragout. Die haal je 1x door de bloem en daarn 3x door het ei en het paneermeel (om en om). Leg ze op een bord en zet ze terug in de koelkast totdat je ze gaat bakken. Frituur ze een minuut of 3 tot max 4.