**Kaasballetjes van restaurant Just**

Nodig voor 15-20 balletjes:

200 gram geraspte jonge kaas

1 ei

5 gram of een theelepel bakpoeder

20 gram bloem

snufje zout & peper

Optioneel:

Complete seasoning (Badia)

Bereiding:

Voeg de droge producten bij elkaar: bloem, bakpoeder, kaas, peper en zout. Daarna voeg je de eieren toe. Dit beslag kneed je tot het een gladde massa is. Als de kaas in te grove stukken in het beslag zitten, worden de kaasballen minder geleidelijk gaar als je ze bakt dus belangrijk dat het een gladde massa wordt. Laat de kaasmassa vervolgens ongeveer 30 minuten in de koeling rusten om te voorkomen dat de kaas gaat zweten en plakkerig wordt. Om gemakkelijk de balletjes te kunnen maken, moet de massa koud steviger aanvoelen. Gebruik voor het gemak een lepel om de grootte van de kaasbal te bepalen. Maak de kaasballen niet groter dan ongeveer 4 cm (diameter). De kaasbal moet namelijk tot het midden goed gaar kunnen worden. Om het rollen makkelijker te maken kun je de binnenkant van je handen nat maken. Zo blijven de balletjes bij het rollen niet aan je handen plakken. Niet teveel water gebruiken. Het is niet de bedoeling dat de kaasbal te nat wordt. Verhit een pan olie of zet de frituurpan aan. Doe de kaasballen hier één voor één in. Zorg dat de kaasballen niet aan elkaar plakken in de olie. Blijf bij de pan en draai de balletjes wanneer nodig. Wanneer de kaasballen goudbruin kleuren zijn ze klaar!