



Hollandse bitterballen

We gaan helemaal zelf bitterballen maken!

Bij echte Hollandse gewoonten hoort natuurlijk het eten van overheerlijke bitterballen! Wij zijn benieuwd of we ze zelf ook zo lekker kunnen maken, jij ook?

Duur	: 30 minuten
Vorbereidingstijd	: 10 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Cognitieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groeps grootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat is de oorsprong van de bitterbal?

De bitterbal is bedacht tijdens de tachtigjarige oorlog door een Spaanse scheepskok. De Spanjaarden waren gewend om tapas te eten als tussendoortje. Tapas zijn kleine hapjes die in Spanje als tussendoortje worden gegeten. In Nederland hadden de Spanjaarden niet alle ingrediënten om de traditionele tapas te maken. Wel hadden ze oud brood, ragout en vlees over. Met deze ingrediënten maakte de Spaanse scheepskok een nieuw soort tapas, namelijk de Bitterbal. Wij Nederlanders vonden dit zo lekker en zo is het bij ons blijven hangen.

Waar komt de naam bitterbal vandaan?

Het is best wel gek dat een bitterbal 'bitter' heet, want het smaakt helemaal niet bitter. De naam heeft namelijk helemaal niets te maken met de bitterbal zelf. Het werkt vroeger vaak gegeten bij een bitter drankje, daardoor kreeg het de naam bitterbal

Benodigheden

voor 12 bitterballen

- 125 gram gaar kippenvlees (of rundvlees)
- 30 gram roomboter
- 30 gram bloem
- 2 deciliter kippenbouillon
- Mespunt chili vlokken
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- Paneermeel
- 1 ei
- Water of koffieroom
- Platte schaal of bord
- Dienblad
- Vork of garde
- Schaaltje of diep bord
- Frituurpan
- Keukenpapier

Vorbereiding

Zorg dat het kippenvlees en de bouillon al gaar zijn voordat je begint. Laat de bouillon afkoelen, het moet koud zijn om voor de bitterballen te gebruiken. Snijd het kippenvlees fijn





Tip

Het is handig om het ragout van de bitterballen een dag van te voren maken, zodat het genoeg tijd heeft om af te koelen.

Hoe maak je de bitterballen?

Smelt de boter en roer de bloem er in één keer doorheen totdat er een romige massa ontstaat. Laat dit een minuut doorkoken maar niet bruin worden. Doe in één keer de koude bouillon erbij en blijf roeren tot er een mooie gebonden ragout ontstaat. Voeg de chili, het zout, het vlees en tot slot de peterselie erdoor.

Haal je pan van het vuur en laat de ragout iets afkoelen.

Doe het dan in een platte schaal of op een bord en strijk het mooi vlak uit.

Laat het geheel door en door koelen; dus minimaal enkele uren. Een dag van tevoren maken is nog handiger.

Strooi een flinke laag paneermeel op een dienblad. Klop het ei los met 1 el water of koffieroom in een diep bord.

Maak met 2 lepels ongeveer 12 bolletjes en rol ze door het paneermeel. Vorm met je handen mooie balletjes en pas op dat er geen scheuren inkomen. Haal je bolletjes door het ei en rol ze nogmaals door de paneer. Laat ze even op een bord rusten in de koelkast.

Frituur ze op 180 graden in ongeveer 4 minuten goudbruin.

Laat ze uitlekken op keukenpapier. Eet smakelijk!

