

Dennis Cooking Place

voor kookworkshops, kooklessen en catering

Build your own Eierbal!!

Groningse eierballen:

75 gram boter, 105 gram bloem, 1/2 eetlepel kerriepoeder, 1/2 theelepel zout, 1/2 theelepel witte peper, 375 ml melk, 350 ml groentebouillon, 1 1/2 eetlepels gedroogde peterselie, 3 theelepels citroensap, 10 gekookte gepelde eieren.

Voor de paneer laag: 10 eieren losgeklopt, bloem en flink wat paneermeel.

Bereidingswijze:

Smelt de boter in een pan, maar laat dit niet bruin worden. Voeg de bloem, kerriepoeder, zout en witte peper toe. Bak dit alles 2 tot 3 minuten op laag vuur tot dat er korrels ontstaan.

Voeg dan in 2 keer de melk en de bouillon toe. Roer goed met een garde zodat er geen klontjes ontstaan. Ga door tot de ragout dik is en gaar. (Dit kun je proeven, bloem die niet gaar is smaakt wat zoetig.) Roer de gedroogde peterselie en citroensap erdoor. Verdeel de ragout op beklede bakplaten en laat goed afkoelen.

Eierbal maken en paneren:

Zet drie bakken klaar: 1 met bloem, 1 met het losgeklopte eieren en 1 met paneermeel. Verdeel de ragout in 10 gelijke porties. Neem steeds een gekookt ei en rol deze even door de bloem. Werk met natte handen de ragout om het ei heen. Haal het ei met de ragout door de bloem, dan door het ei en tot slot door het paneermeel. Voor de zekerheid zou een extra laag met ei en paneermeel kunnen. Zorg er in ieder geval voor dat er een ruime paneer laag om de ragout zit.

Het frituren:

Verwarm de olie tot 180 graden Celsius. Frituur de eierballen in 5 minuten goudbruin.

Eet smakelijk!

Locatieadres: Stavangerweg 21-22 Groningen

Correspondentieadres: Top Naefflaan 20, 9721 VA Groningen ■ Tel. 06-15092132 ■ www.denniscookingplace.nl
BTW nr. 1075.52.176.B.01 ■ KvK. 02074743 ■ IBAN: NL44 RABO 0365 0384 90 ■ BIC: RABONL2U