

ILONA DE WIT

Het Bourgondische
**BITTERBALLLEN
BOEK**

30

bourgondische
recepten
met vlees-, vis-
en vegavulling

© 2020 Ilona de Wit

Titel	Het bourgondische bitterballenboek
Ondertitel	Dertig bourgondische recepten – met vlees-, vis- en vega(n) vulling
ISBN	9789492723857
Druk	1e druk 2020
NUR	441
Bisac	CKB000000 COOKING / General
Tekst en receptuur	Ilona de Wit
Omslagontwerp	Gerdien Beernink
Ontwerp binnenwerk	Suzanne Klooster
Receptfotografie	Debbie Bodewes
Auteursfoto	Manon de Boer
Boekproductie	Het Boekenschap
Trefwoorden	bitterballen, bitterbal, bitterbalrecepten, haute friture

© 2020 Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeleenvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. De recepten mogen niet zonder voorafgaande schriftelijke toestemming worden gebruikt om bitterballen te maken voor commerciële doeleinden. Neem hierover contact op via ilona@bitterballenkoningin.nl.

Disclaimer

Ondanks alle aan de samenstelling van dit boek bestede zorg kan noch de uitgever, noch de auteur aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die het gevolg is van enige fout in deze uitgave.

Het Bourgondische
BITTERBALLEN
BOEK

Dertig bourgondische recepten – met vlees-, vis- en vega(n) vulling

ILONA DE WIT

“No Balls, No Glory”

INHOUDSOPGAVE

Voorwoord	8	VIS	
Tips bij gebruik van dit boek	10	Garnalen / saffraan / pastis	55
Het kleine zusje van	11	Tuna melt	56
		Puttanesca	59
DE BASIS		Baskische bacalao	60
Ingrediënten	14	Garnalen / kaas / lente-ui / chili	61
Materiaal	15	Mosselen met spek	62
Salpicon maken	16		
Portioneren, paneren en rollen	18	VEGETARISCH	
Frituren	21	100% Italië	67
Invriezen en bewaren	22	Thaise groene curry met aubergine (v)	68
Serveertips	23	Oosterse oesterzwam (v)	69
		Gerookte rode biet met geitenkaas	70
VLEES		Fenegriekkaas	72
Basis bitterbal rundvlees	27	Palak paneer	73
Chorizo-Paprika	28	Hummus (v)	75
Momofuku buikspek	30	Chili sin carne (v)	76
Asperge / beenham / ei / peterselie	31		
Oma's snert	33	TIPS	
Nachos	34	Hoe maak je bitterballen voor de airfryer?	79
Marokkaanse lam	36	Hoe maak je glutenvrije bitterballen?	80
Blauwe kaas / serranoham	37	Hoe maak je vegan bitterballen?	81
Hawaiï	39		
Pulled pork quesadilla	40	BASISRECEPTEN	
Hertenstoof met trappistenbier	41	Dipsauzen	82
		Sauzen	85
GEVOGELTE		Runderbouillon	86
Kippenlever van Edwin Kats	45	Hertenstoof	87
Kipsaté bitterballen	46	Gerookte bietjes & Gekookte asperges	88
Confit de canard met gedroogde vijgen	48	Geroosterde beenham & buikspek	89
Mango / kip / feta	49	Hummus	90
Thaise rode curry met kip	51		
		Wat drink je erbij?	92
		Bedankt!	95
		Leestips	96

(v) = eenvoudig vegan te maken

TIPS BIJ GEBRUIK VAN DIT BOEK

Voordat je met de recepten aan de slag gaat, zijn er een aantal dingen belangrijk om te weten. Lees daarom deze bladzijde zeker even door:

STEEDS DEZELFDE HANDELINGEN

In elk recept staat alleen de handeling om de salpicon (= een chique naam voor de bitterbalvulling) te maken beschreven. Het portioneren, rollen en paneren bestaat voor alle bitterballen uit dezelfde handelingen die worden beschreven op pagina 18.

DUBBEL PANEREN

Het staat ook in het hoofdstuk "Portioneren, rollen en paneren", maar voor de volledigheid hierbij nogmaals de opmerking dat dubbel paneren een mooie, knapperige korst oplevert. Met dubbel paneren bedoel ik dat de balletjes eerst door bloem, eiwit en paneermeel worden gehaald. Dit is de eerste paneerlaag. Vervolgens haal je ze nogmaals door eiwit en paneermeel. Dit is de tweede laag.

EENVOUDIG VERDUBBELEN OF HALVEREN

Gemiddeld haal je zo'n 40 - 50 bitterballen uit een recept. Uitgaande van porties van 15 gram. Je kunt de recepten echter eenvoudig verdubbelen of juist halveren.

GEBRUIK DE JUISTE PAN

Gebruik voor een volledig recept een hapjespan en voor een half recept een grote steelpan met anti-aanbaklaag of dikke bodem (zie materiaaltips op pagina 15).

AFDEKKEN MET VERSHOUDFOLIE

Laat de bereide salpicon afgedekt met vershoudfolie – gebruik in geen geval aluminiumfolie! – afkoelen in een platte ovenschaal. De vershoudfolie plaats je direct op de salpicon.

SNELLE HACK OM DE SALPICON TE KOELEN

Om bitterballen te kunnen rollen, moet de salpicon goed zijn afgekoeld en opgesteven. Maak de salpicon daarom het liefst een dag eerder en laat deze vervolgens een hele nacht in de koelkast staan. Wil je dezelfde dag nog bitterballen rollen? Zet de salpicon dan 1 uur in de vriezer. En vergeet hem er niet uit te halen!

FIJNGESNEDEN INGREDIËNTEN

Snijd ingrediënten die je op het laatst toevoegt aan de salpicon zo fijn mogelijk. Dit voorkomt dat er stukjes uitsteken bij het rollen en het verkleint de kans op klappen van de bitterballen tijdens het frituren.

BOUILLON AFWEGEN

Voor de bouillon in de recepten wordt, met uitzondering van de basis bitterbal, gebruik gemaakt van bouillon-blokjes. Los een bouillonblokje met de juiste smaak op in kokend water – 1 blokje op 500 ml voor bouillonblokjes uit de Nederlandse supermarkt – en weeg het vervolgens af tot de juiste hoeveelheid in grammen.

INVRIEZEN EN BEWAREN

Bitterballen worden krokanter als je ze rechtstreeks vanuit de vriezer frituurt. Invriezen is sowieso een goed idee, zeker als je meteen een grote hoeveelheid maakt. Op deze manier blijven de zelfgemaakte bitterballen enkele maanden goed en heb je altijd een voorraadje in huis. Er zijn een aantal tips en trucs om rekening mee te houden als je bitterballen gaat invriezen:

LOS VAN ELKAAR INVRIEZEN

Het allerbelangrijkste is dat je ze los van elkaar moet kunnen invriezen. Uiteraard moet je daarvoor genoeg ruimte in je vriezer hebben. Als de bitterballen tegen elkaar aan liggen, vriezen ze aan elkaar vast.

OP PLASTIC INVRIEZEN

Vries de bitterballen in op een plastic ondergrond. Ik heb het geluk dat er in mijn vriezer een smalle lade zit waarop ik ze prima kan verdelen. Eerder legde ik ze op een plastic deksel. Tegenwoordig heb ik een gootsteenmatje van IKEA in huis waar ik erg blij mee ben. Die bestaat uit ronde kuiltjes waar de bitterballen precies in passen. Zie ook pagina 15 bij tips over materialen. Leg ze in ieder geval niet op een porseleinen ovenschaal of bord, daar vriezen ze aan vast.

VASTVRIEZEN VOORKOMEN

Geen geschikte plastic ondergrond? Leg dan een laagje bakpapier op een bord of schaal en strooi er nog wat extra paneermeel op om vastvriezen te voorkomen.

BEWAREN IN DIEPVRIESZAKJES

Als de bitterballen eenmaal los van elkaar ingevroren zijn – ik laat ze enkele uren tot een hele nacht in de vriezer liggen – kun je ze in een diepvrieszakje doen. De diepvrieszakjes van IKEA zijn perfect om de bitterballen in te vriezen. Je haalt er daarna gewoon uit wat je nodig hebt en drukt het zakje weer dicht.

SCHRIJF OP WAT ERIN ZIT

Schrijf met een stiftpen de inhoud van de bitterballen op het diepvrieszakje; bij meerdere smaken bitterballen in je vriezer is het verschil aan de buitenkant niet te zien. Zet er meteen de datum bij waarop je ze gemaakt hebt.

BITTERBALLEN BEWAREN

Als ze eenmaal zijn ingevroren, kun je bitterballen (volgens Cees Holtkamp) twee maanden bewaren. Zelf houd ik eigenlijk altijd zes maanden aan. Ze zullen iets in smaak afnemen en wellicht dat er wat ijskristallen op zullen komen, maar ze zijn nog steeds goed. Vries je bitterballen na het maken niet direct in? Dan zijn ze ongebakken nog drie dagen houdbaar in de koelkast.

SALPICON MAKEN

Salpicon is eigenlijk gewoon een chique benaming voor de bitterballenvulling. Het is een stevige, gebonden ragout met daarin fijngesneden ingrediënten. In de recepten in dit boek gebruik ik gelatine als bindmiddel om de salpicon extra stevig te maken. Je kunt dit ook met eigeel doen.



BOTER SMELTEN EN BLOEM TOEVOEGEN

We beginnen met het maken van een roux. Laat de boter op middelhoog vuur smelten in een pan met anti-aanbaklaag of dikke bodem, zonder hem bruin te laten worden. Voeg daarna in één keer de bloem toe en meng het goed door de gesmolten boter met een siliconen spatel.



BLOEM GAREN

Houd het vuur laag en laat de bloem 3 minuten garen. Je bakt het nu zachtjes gaar zodat de bloemige smaak verdwijnt. Blijf roeren. Het is belangrijk dit niet op te hoog vuur te doen, anders heb je kans dat de roux verbrandt.

Afhankelijk van het recept zal de roux lijken op kruimeldeeg of nat zand. Dit ligt aan de verhoudingen die je gebruikt. Hoe meer boter in verhouding tot bloem, hoe vloeibaarder het mengsel.



VLOEISTOF TOEVOEGEN EN ROEREN

Voeg na 3 minuten in één keer **de afgekoelde vloeistof** door de roux en roer dit wederom met een siliconen spatel goed door elkaar tot het een gladde massa wordt. Laat het nog even op laag vuur garen.

Het is erg belangrijk dat vloeistof (meestal bouillon) koud aan de warme roux wordt toegevoegd om klontjes te voorkomen.

Afhankelijk van het recept kan de ragout een dikkere of dunnere substantie zijn. Dit is afhankelijk van de verhoudingen bloem, boter en vloeistof die je gebruikt.



OVERIGE INGREDIËNTEN TOEVOEGEN

Als je salpicon goed is gemengd, haal je de pan van het vuur en meng je er eerst de geweekte gelatineblaadjes doorheen. Vervolgens kunnen de rest van de ingrediënten voor de vulling erbij. Breng op smaak met peper en zout.

Meng alle fijngesneden ingrediënten goed door de salpicon, zodat in elke bitterbal alle smaken terug zijn te proeven.

CHORIZO-PAPRIKA

Mijn 'signature-bitterbal'! Ik ben nog niemand tegengekomen bij wie deze chorizo-paprikabitterbal niet meteen favoriet is. Als er maar één bitterbalrecept is dat je zelf gaat volgen, laat het dan dit zijn. De vulling is geïnspireerd op het idee van de chorizobitterballen van broodjeszaak Smeer 'm uit Tilburg, die ik jaren terug proefde in de pop-up-Foodhall 88.

Ingrediënten voor 40 bitterballen

- 6 gram gelatine
- 60 gram boter
- 90 gram bloem
- 300 gram rundvleesbouillon, afgewogen en afgekoeld
- 225 gram chorizo, vel verwijderd en in stukken van ongeveer 1 cm
- 50 gram rode paprika, in stukken
- 1 theelepel gerookte-paprikapoeder (dulce of picante naar smaak)
- 1 of 2 bosuitjes, fijngehakt

Tip

Serveer de chorizo-paprikabitterballen met aioli – echt een topcombi.

Bereidingwijze

1. Zorg dat alle ingrediënten klaarstaan en week de gelatineblaadjes in koud water.
2. Bak de stukjes chorizo even aan in de hapjespan waarin je de salpicon gaat maken. Op deze manier zijn ze makkelijker te pureren. Haal ze uit de pan, maar laat een beetje van het uitgebakken vet erin zitten.
3. Pureer de uitgebakken chorizo met de afgekoelde bouillon, de stukken rode paprika en de paprikapoeder.
4. Smelt de boter in de hapjespan en voeg in één keer de bloem toe. Roer goed met een rubberen spatel om de ingrediënten te mengen. Gedurende 3 minuten zachtjes laten bakken om de bloem te garen.
5. Voeg de afgekoelde chorizobouillon in één keer toe en meng het geheel al roerende tot een samenhangende massa. Haal de pan van het vuur. Knijp de gelatineblaadjes uit en meng ze door de ragout. Laat 1 minuutje afkoelen.
6. Voeg de bosuitjes toe en meng alles goed met een rubberen spatel. Proef en voeg indien nodig peper en zout toe – maar waarschijnlijk is dit niet nodig door de gebruikte ingrediënten.

Giet de salpicon over in een platte ovenschaal en laat afgedekt onder vershoudfolie iets afkoelen. Plaats in de koelkast om te laten opstijven, liefst een hele nacht.





GARNALEN / SAFFRAAN / PASTIS BITTERBAL

Het was niet direct de bedoeling om een bitterbal te maken die je zou kunnen kwalificeren als Paasbitterbal, maar door de felgele kleur van de saffraan pakte hij onverwacht wel zo uit. Ik bedacht deze smaakcombinatie al bladerend door de *Smaakbijbel* van Niki Segnit. De combinatie van saffraan en garnalen en vervolgens die van saffraan en anijs bracht me op het idee om ze te combineren in deze knallende garnalenbitterbal.

Ingrediënten voor 60 bitterballen

- 4 gram gelatine
- 1 gram saffraan
- 50 ml melk
- 75 ml pastis
- 90 gram boter
- 120 gram bloem
- 200 gram visbouillon, afgekoeld
- 400 gram roze garnalen, fijngehakt

Tips

Vervang de pastis gerust door eenzelfde hoeveelheid van een andere anijslikeur zoals arak, raki of ouzo voor een kleine variatie.

Serveer met saffraanmayonaise, zie pagina 82.

Bereidingwijze

1. Zorg dat alle ingrediënten klaarstaan en week de gelatineblaadjes in koud water.
2. Stamp de saffraandraadjes fijn en laat ze even weken in de melk zodat de gele kleur vrijkomt. Meng de saffraanmelk vervolgens samen met de pastis door de visbouillon.
3. Smelt de boter in een kleine hapjespan of grote steelpan en voeg in één keer de bloem toe. Roer goed met een rubberen spatel om de ingrediënten te mengen. Laat het gedurende 3 minuten zachtjes bakken om de bloem te garen.
4. Voeg de afgekoelde bouillon in één keer toe en meng het geheel al roerende tot een samenhangende massa. Laat nog 1 minuutje doorgaren. Haal vervolgens de pan van het vuur. Knijp de gelatineblaadjes uit en meng ze door de ragout.
5. Voeg de fijngehakte garnalen aan de pan toe en meng alles goed met een rubberen spatel. Proef en breng indien nodig op smaak met zout en peper.

Laat de salpicon in een platte ovenschaal, afgedekt onder vershoudfolie, afkoelen. Plaats de ovenschaal in de koelkast om te laten opstijven, bij voorkeur een hele nacht.

“Wij Nederlanders hebben daar helemaal geen zin in, wij willen bitterballen. Gewoon een hele schaal vol bitterballen.”

**MAARTEN VAN ROSSEM OVER HET FENOMEEN BITTERGARNITUUR
IN DE 'MAARTEN! SCHEURKALENDER 2020'**

OOSTERSE OESTERZWAM

MET SOJASOUS EN GEMBER

Er stond hier een heel lang – en verwarrend – verhaal over hoe deze bitterbal tot stand is gekomen. Voor de nieuwsgierigen onder ons: het is nog terug te lezen in het online inijkexemplaar op www.bitterballenboek.nl. Deze bitterbal met Aziatische invloeden is favoriet bij zowel vegetariërs als niet-vegetariërs. Het is een heerlijke, herfstige bitterbal met een vlezige structuur, hoewel er geen vlees in zit.

Ingrediënten voor 45 bitterballen

- 400 gram oesterzwammen (ongebakken gewicht), in stukken gescheurd
- 300 gram paddenstoelenbouillon, afgekoeld
- 3 lente-uitjes, fijngehakt
- 40 gram sojasaus
- 50 gram gembersiroop
- 20 gram knoflook-gemberpuree (zie tip)
- 2 gram pul biber (Turkse chilivlokken)
- 60 gram boter
- 90 gram bloem

Tip

Ik gebruik voor dit recept kant-en-klare knoflook-gemberpuree. Deze is te koop bij de toko, maar ook los van elkaar in de supermarkt. Eventueel te vervangen door 50% geraspte gember en 50% knoflookpuree.

Bereidingwijze

1. Verhit de oven op 200 graden. Meng in een grote kom de sojasaus, gembersiroop en knoflook-gemberpuree. Schep hier met je handen alle in stukken gescheurde oesterzwammen in om tot alles bedekt is. Verdeel het mengsel over een met bakpapier beklede bakplaat en laat het 15 minuten bakken in het midden van de oven. Halverwege een keer omscheppen. Laat de oesterzwammen daarna afkoelen en hak ze fijn.
2. Smelt de boter in een pan. Voeg in één keer de bloem toe. Roer goed met een rubberen spatel om een gladde massa te verkrijgen. Gedurende 3 minuten zachtjes bakken om de bloem te garen.
3. Voeg in één keer de koude paddenstoelenbouillon toe. Breng de massa onder goed roeren aan de kook. Haal de pan van het vuur.
4. Laat de salpicon iets afkoelen. Voeg de oesterzwammen, fijngehakte lente-ui en de chilivlokken toe. Meng alle ingrediënten er goed doorheen met een rubberen spatel.
5. Voeg naar smaak peper en eventueel zout toe en proef goed. Waarschijnlijk is het gerecht al hoog op smaak door het zout uit de sojasaus en is het pittig genoeg door de pul biber.

Laat de salpicon, afgedekt met vershoudfolie, afkoelen en plaats het in de koelkast om op te stijven. Bij voorkeur een hele nacht.

De allerlekkerste bitterballen? Die maak je zelf! Vergeet de flauwe bitterbal uit de kroeg waarbij je met een vergrootglas moet zoeken naar een stukje rundvlees. Ga voor goedgevulde bitterballen met uitgesproken smaken en vullingen zoals chorizo, oesterzwam, Thaise curry, of mosselen met spekjes. Stuk voor stuk smaakbommetjes die je met de praktische tips uit *Het bourgondische bitterballenboek* met gemak thuis maakt. De recepten zijn gemakkelijk en praktisch – kinderen kunnen er ook prima een handje bij helpen – en de ingrediënten koop je gewoon in de supermarkt. Hiermee maak je gegarandeerd indruk tijdens een borrel of etentje.

Waarschuwing: als je eenmaal zelf met de bitterbalrecepten uit dit boek aan de slag bent gegaan, zal een 'gewone' bitterbal nooit meer hetzelfde smaken.



Ilona de Wit (1982) trakteerde als kind al op bitterballen in haar klas op de basisschool. Enkele jaren geleden begon ze zelf bitterballen te maken en ze is er niet meer mee gestopt. Haar liefde voor bitterballen leverde Ilona op Instagram zelfs de bijnaam 'bitterballenkoningin' op.

Met tips
voor glutenvrije,
vegan en airfryer-
bitterballen



HET
BOEKEN
SCHAP

