

Bitterballen volgens het recept van Elly

Benodigd:

Ca. 400 gram rundvlees (draadjesvlees)
150 gram boter
300 gram bloem
ca. 1 liter bouillon (kruiden of rundvlees)
kruiden zoals zout peper paprika en wat je lekker vindt
2 of 3 eieren
paneermeel.

Bereiden:

Braadt het vlees in de boter en laat het met wat water lekker gaar sudderen. Je kunt natuurlijk ook restjes vlees gebruiken.

Maak intussen de bouillon en snijdt het vlees klein.

In de pan waar nu de jus inzit doe je een flinke soeplepel bouillon en alle bloem.

Dit alles goed roeren tot een gladde massa. Daarna steeds een beetje bouillon

toevoegen tot de juiste dikte.

Op smaak brengen met de kruiden en proeven of je het lekker vindt, hierna goed laten afkoelen.

Maak er nu bitterballen of kroketten van door een rolletje hiervan één of twee keer ze door de losgeklopte eieren en het paneermeel halen.

Smakelijk!!!!!!!!!!!!!!