



Japieballen

Niet zomaar een Hollandse bitterbal maar dé bitterbal van de toekomst, de Japiebal! Een balletje met een smaakvolle ragout op basis van groentebouillon en krekels. Natuurlijk mag het vertrouwde krokante jasje niet ontbreken.



Wat ga je doen?

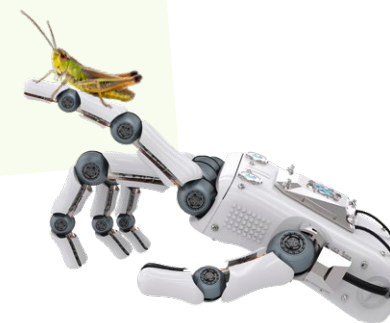
- 1 Hak de bladpeterselie fijn.
- 2 Snijd de kastanjechampignons en wortels heel fijn.
- 3 Maak een bouillon van 250 ml water en een ½ groentebouillonblokje.
- 4 Breng de groentebouillon aan de kook en doe de fijngesneden kastanjechampignons en bospeen erbij. Laat dit geheel ca. 10 minuten zachtjes koken.
- 5 Zeef de groentebouillon. Vang de bouillon op en leg de kastanjechampignons en bospeen op een bordje.
- 6 Bak de gedroogde krekels in een koekenpan zonder boter tot ze gaan geuren en licht verkleuren.
- 7 Maak de krekels fijn met behulp van een deegroller.
- 8 Splits de eieren in eiwitten en dooiers. Je hebt 1 dooier nodig en van 3 eieren het eiwit.

- 9 Smelt de boter in een pan met dikke bodem. Laat de boter bruisen, maar voorkom dat hij bruin wordt.
- 10 Roer met een garde 50 gram bloem door de boter.
- 11 Blijf roeren en laat 1 à 2 minuten doorgaren tot het goudgelig van kleur is en de massa loslaat van de pan. Je hebt nu een roux gemaakt, dit is de basis van de ragout.
- 12 Giet geleidelijk de gezeefde groentebouillon bij de roux en roer het geheel door. Voeg steeds een beetje toe als de vorige hoeveelheid is opgenomen.

Wat heb je nodig voor ca. 18 stuks?

- 250 ml water
- 1/2 groentebouillonblokje
- 125 gr kastanjechampignons
- 75 gr bospeen
- 15 gr gedroogde krekels
- 40 gr roomboter
- 55 gr bloem
- 2 blaadjes gelatine
- 25 ml verse slagroom of 25 gr houdbare slagroom
- 3 eieren
- 1/2 tl bladpeterselie
- 1/2 tl maggi
- Snufje nootmuskaat
- Zout en peper
- 1/2 tl mosterd
- Paneermeel
- Plantaardige frituurolie

De Japiebal kan ongebakken drie dagen in de koelkast bewaard blijven en enkele weken in de vriezer.



- 13 Laat de inhoud van de pan al roerend 2-3 minuten doorkoken, tot de bloem gaar is.
- 14 Haal de pan van het vuur als de ragout glanst en niet meer melig smaakt. Even proeven. Je hebt nu een ragout gemaakt.
- 15 Week de gelatineblaadjes in een pannetje koud water en wacht tot ze zacht zijn. Dit duurt even. Knijp ze goed uit en roer ze door de ragout.
- 16 Roer er vervolgens de slagroom, 1 eidooier, maggi, nootmuskaat, mosterd en (naar smaak) zout en peper door.
- 17 Voeg de fijngestampde krekels en de kastanjechampignons, bospeen en bladpeterselie toe zodat het een goed gevulde ragout wordt.
- 18 De ragout is nu klaar; dek het af en laat het in de koelkast afkoelen.

- 19 Maak balletjes zo groot als een bitterbal met behulp van een ijsboltang.
- 20 Rol deze balletjes op het aanrecht door het paneermeel en behoud de ronde vorm.
- 21 Klop de 3 eiwitten los met een garde en klop vervolgens de resterende 5 gram bloem erdoor.
- 22 Haal de balletjes door het eiwit met bloem en rol ze daarna nog een keer door het paneermeel.
- 23 De Japiebal is nu klaar om gefrituurd te worden. Bak, maximaal 5 stuks per keer, in ca. 3 minuten in plantaardige frituurolie met een temperatuur van 180°C mooi bruin.

Eet smakelijk!