

Fruit-bitterballen

Datum:	22-02-2010
Type gerecht:	Amuse
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 225 g krokante muesli naturel
- 1,5 geprakte banaan
- 1,5 geraspte appel
- 8 gepureerde aardbeien
- 150 g bloem
- 3 theel. honing
- 5 geklopte eieren
- 100 g paneermeel
- frituurolie

Bereidingswijze:

Weeg 3 x 75 gram muesli af, voor 3 soorten fruit-bitterballen. Stamp de porties muesli fijn en meng door de ene portie de banaan en door de andere twee appel en aardbei. Voeg 3 theelepels bloem bij het banaanmengsel en 3 theelepels bloem en 1,5 theelepel honing bij zowel het appel- als het aardbeimengsel. Maak van elk van de mengsels 8 balletjes. Rol de balletjes eerst door de bloem, dan door het eimengsel en als laatste door het paneermeel. Voor extra stevigheid kunt u de balletjes nogmaals door het eimengsel en het paneermeel rollen.

Verhit de olie tot 180 graden en frituur de balletjes krokant. De bitterballen zijn gaar als ze boven komen drijven.