

## Bitterbal van eend



### *Bereidingswijze*

Bitterballen van gerookte eendenborst gepaneerd met Panko en geserveerd met een lichte truffel mayonaise.

Rook of gebruik een gerookte eendenborst filet en snijd het huidje hier van af. Snijd de rest van het vlees klein en bak deze in een steelpan met fijne stukjes champignon en andere groenten. Voeg hier 2 a 3 dl bouillon aan toe en als het geheel kookt bind je hem af met bruine roux. Als de substantie dik genoeg is laat je het een nacht opstijven in de koeling. Draai hier vervolgens balletjes van en paneer ze met panko paneer scherven. Bak ze mooi goudbruin in frituurolie op ongeveer 170 graden celsius. Serveer met een lichte truffel mayonaise of honing mosterd.

DTT Recept -010

#### **BR-TOMASSEN.COM**

Fokko Kortlanglaan 116  
3853 KH Ermelo, The Netherlands

T: +31(0)341-553675  
F: +31(0)341-562358

E: info@br-tomassen.com  
W: www.br-tomassen.com



**BR-TOMASSEN.COM**  
High Quality Duck Products



Powered by BR-Tomassen.com