

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>



Bitotski

(Zoetzure gehaktballetjes)

Samenstelling (voor 16 stuks)

middelgrote ui	30 gr verse peterselie
Olie	3 eieren
50 gr rozijnen	pezo
50 gr walnoten	50gr bloem
300gr rundergehakt	50gr paneermeel
300gr lamsgehakt	4 eetlp geklaarde boter om te bakken
1 citroen	

Bereiding

Pel de ui en snij hem in blokjes (fijn). Verhit de olie en fruit er de ui op een matig vuur in circa 3 minuten glazig in.

Was de rozijnen, dep ze droog, hak ze met de walnoten fijn en doe ze met het gehakt en de uien in een kom.

Was de peterselie en schud hem droog, houd wat takjes apart (versiering)

Hak de rest van de geplukte peterselie fijn en voeg ze met één ei aan de inhoud van de kom.

Breng op smaak met pezo en meng het geheel goed door elkaar.

Vorm met vochtig gemaakte handen 16 balletjes .

Klop de overige eieren los.

Wentel de balletjes eerst door de bloem, haal ze dan door het ei en rol ze tenslotte door het paneermeel.

Verhit de geklaarde boter in een ruime pan en bak de gepaneerde balletjes hierin goudbruin.

Schik deze in een diep bord of kom, werk af met partjes citoen en peterselie

Bitotski's zijn heerlijk met een glaasje wodka.