KIKKOMAN

Recept van 2 soorten bitterballen

INGREDIËNTEN

4 porties

Ingrediënten zoete aardappelbitterballen

250 g	zoete aardappel
1 el	brunoise van winterwortel
1 el	brunoise van paprika
1 el	brunoise van bosui
25 g	bloem
	Fijngesneden rode peper (1/8 fijngesneden)
1 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Ingrediënten tonijnbitterballen

150 g	verse, rauwe tonijn (sashimi kwaliteit)
400 ml	sojaroom
300 ml	groentebouillon
1 el	mirin
1 el	fijngesneden bosui
1 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
	Snufje versgemalen peper en zeezout
75 g	boter
90 g	bloem voor roux

Ingrediënten paneren

250 g	bloem
3	eieren
1,5 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
250 g	grof paneermeel
3 el	sesamzaadjes

Ingrediënten sausje bij de bitterballen

VOORBEREIDING

Stap 1

Bereiding zoete aardappelbitterballen:

1. Kook de zoete aardappelen botergaar, laten drogen in een vergiet en pureren.
2. Voeg de fijngesneden winterwortel, paprika, Spaanse peper, bloem, natuurlijk gebrouwen sojasaus toe en breng op smaak met peper en zout. In de koelkast zetten tot aan het paneren.

Stap 2

Bereiding tonijnbitterballen:

Snijd de bosui fijn en de tonijn in kleine blokjes. Verhit de bouillon en sojaroom. Voeg de bosui, mirin, natuurlijk gebrouwen sojasaus toe en bind met de roux (koud) tot een mooie, stevige massa. Breng op smaak met peper en zout. Laten afkoelen. Meng de rauwe tonijn voorzichtig door de salpicon en daarna 1 uur in de koelkast zetten.

Stap 3

Bereiding paneermengsels:

Maak een mengsel van 3 losgeklopte eieren en 1,5 eetl. natuurlijk gebrouwen sojasaus en een mengsel van het paneermeel en de sesamzaadjes. Zet de 2 mengsels en het bloem klaar in 3 diepe borden.

Stap 4

Bereiding bitterballen:

50 g	Griekse yoghurt
1 el	olijfolie
0,5 el	citroensap
2 el	wasabimayonaise
0,5	zoete appel in kleine blokjes gesneden
	versgemalen peper en zeezout

1. Maak met een kleine ijsknijper kleine balletjes van de twee vullingen, haal deze door de bloem, vervolgens door het ei-sojamengsel en uiteindelijk door het paneermeel.
2. Frituur de bitterballen in circa 2 minuten (afhankelijk van de grootte) goudbruin. Laten uitlekken op keukenpapier serveer daarna direct.