



## Bitter-Ballen

Bilik » Dapur | Ahad, 12 Juli 2009 19:30

**Penulis : Arasyfianah**

Merupakan makanan khas Belanda. Dibuat dari adonan ragout yang agak kental, lalu dibentuk bola-bola mirip kelereng. Pilih tepung panir bertekstur halus atau agak kasar untuk mendapat hasil goreng yang bagus.

### Bahan Utama

- # 2 sdm mentega/margarin.
- # 1 batang daun bawang, iris halus.
- # 150 gr tepung terigu.
- # 400 ml susu.
- # 1 sdt garam.
- # 1 sdt merica bubuk.
- # 1 sdt pala bubuk.
- # 250 gr fillet dada ayam rebus, cincang agak halus.
- # 50 gr keju cheddar, parut.

### Bahan Adonan Salut

- # 200 gr tepung panir baru yang berbutir halus.
- # 2 butir telur, kocok rata.
- # Minyak untuk menggoreng.

### Cara Membuat

# Lelehkan mentega/margarine, tumis daun bawang hingga harum dan layu. Masukkan tepung terigu, aduk cepat dan rata hingga berbutir, tuangi susu, garam, merica, dan pala, aduk rata. Masukkan ayam dan keju cheddar, aduk rata. Angkat, sambil aduk-aduk hingga adonan dingin.

# Bentuk adonan menjadi bola-bola sebesar kelereng, celupkan ke dalam tepung panir - telur kocok - tepung panir. Timang-timang Bitter-Ballen untuk membuang sisa tepung panir. Diamkan selama 20 menit agar adonan salut menempel sempurna.

# Goreng dalam minyak banyak dan panas di atas api besar hingga berwarna kuning kecoklatan. Angkat, tiriskan, sajikan.

Porsi untuk 30 buah.