

PIKANTE LAMSBITTERBALLETJES MET HARISSA



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Harissa kruidenmix 450g



Parrillada Piri Piri 450g



Spaanse knoflookpuree uit Andalusië 450g

INGREDIËNTEN

8

- 400 g gestoofde lamsnek of -bout
- 4 dl lamsfond
- 50 g boter
- 60 g bloem
- 30 g Bresc Piri piri
- 4 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 150 g Turkse yoghurt
- 50 g mayonaise
- 20 g Bresc Harissa
- 1 handje munt
- 100 g panko
- 2 eieren
- 50 g bloem
- 3 g kummel

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de frituur voor. Pluk voor de salpicon het lamsvlees. Smelt de boter en voeg het lamsvlees toe. Voeg daarna de knoflook en piri piri toe. Smoor het geheel zonder dat de boter verbrand. Zeef de bloem boven de pan en roer het goed door. Gaar de massa en voeg al roerend de lamsfond toe. Kook de massa door. Voeg water toe tijdens het koken als het te vet is. Stort het in een bak en zet het geheel koud. Hak voor de dip de munt en meng het met de harissa door de yoghurt. Voeg de mayonaise toe. Breng op smaak met peper en zout. Meng de kummel door de panko. Rol balletjes van de salpicon en paneer ze door de bloem, het ei en de panko. Laat opstijven in de koelkast. Frituur de balletjes goudbruin. Leg ze op keukenpapier en zout iets na. Serveer met de dip.