





Aspergebitterballen met friet van zoete aardappel



 Wit
 Snack

 6 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

250 g asperges
50 g boter
zout en peper
1 tl paprikapoeder

4 eieren
250 g paneermeel
mosterdsaus
1 tl komijn

210 g bloem
3 dl aspergevocht
3 grote zoete aardappelen

1 Schil de asperges zorgvuldig en snijd ongeveer 1,5 cm van de onderzijde af. Laat de asperges 5 min zachtjes koken. Haal de pan van het vuur en laat nog 15 min met het deksel op de pan nagaren. Laat de asperges vervolgens goed uitlekken en snijd ze in stukjes. Bewaar het aspergevocht!

2 Smelt voor de roux de boter in een pan en roer 60 g bloem erdoor. Schenk het aspergevocht erbij (zorg er altijd voor dat óf de roux óf het aspergevocht warm is, zodat de ingrediënten goed binden). Blijf goed roeren totdat een gladde massa ontstaat. Voeg de stukjes gekookte asperges toe en strijk het mengsel uit op een plaat of in een schaal. Dek af met huishoudfolie. Laat de roux opstijven in de koelkast gedurende 2 uur (deze moet écht koud zijn).

3 Verwarm de oven voor op 200°C. Was de zoete aardappel en snijd deze in plakken en vervolgens in frietjes van ongeveer 0,5 cm.

4 Splits de eieren. Zet het eiwit, de rest van de bloem en het paneermeel klaar in verschillende schalen of borden. Haal de koude roux uit de koelkast. Schep een beetje roux op een eetlepel en wentel eerst door de bloem, dan door het eiwit en als laatste door het paneermeel. Herhaal dit nog een keer. Vorm er mooie ronde ballen van.

5 Bak de frietjes van zoete aardappel ca. 20 min in het midden van de oven, haal ze eruit en draai ze

allemaal om. Bak 6 aspergebitterballen tegelijk in de (frituur)pan op 180°C in 3-4 min goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Doe de frieten in een kom en voeg alle specerijen toe. Serveer met mosterdsaus.