



Boodschappenlijst

Bitterballen met mosterd

Voor 4 porties

- 300 g gekookt rundvlees (bv. runderpoulet), fijngesneden
- 50 g boter
- 60 g bloem
- 500 ml runderbouillon
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 el fijngehakte platte peterselie
- 1 tl scherpe mosterd
- zout en peper naar smaak
- een snuf nootmuskaat
- 2 eieren, losgeklopt
- 100 g bloem, voor het paneren
- 150 g paneermeel
- mosterd, om te serveren