

# Errata bij Het Bourgondische Bitterballenboek, eerste druk

- Waar in het boek staat 'digitale weegschaal' kan worden gelezen 'digitale keukenweegschaal'.
- Pagina 17 - Bij stap 3: ' tot het een gladde en ietwat glanzende massa wordt.'
- Pagina 21 - Bij niet-bevroren bitterballen: \*niet-bevroren bitterballen moeten wel zijn gekoeld voor het frituren. Liefst minimaal 2 uur in de koelkast, om klappen te voorkomen.
- Pagina 33 - Oma's snert. Bij stap 3: voorafgaand toevoegen: Meng de bouillon met de erwtensoepp om hem te verdunnen. Bij stap 4: Voeg de fijngehakte rookworst, slagroom en eidooier toe
- Pagina 37 - Blauwe kaas & serranoham. Heel stap 3 vervangen door: Voeg de afgekoelde groentebouillon in één keer toe en meng het geheel al roerende tot een samenhangende massa. Haal de pan van het vuur. Knijp de gelatineblaadjes uit en meng ze door de ragout. Laat 1 minuutje afkoelen.
- Pagina 48 - 'Smelt de boter' moet zijn: 'Verhit het eendenvet.
- Pagina 68 - Bij ingrediënten toevoegen: 10 gram koriander, fijngehakt.
- Pagina 69 - Oosterse Oesterzwam. Bij ingrediënten toevoegen: 6 gram gelatine\* ( \*laat voor een 100% vegetarische bitterbal de gelatine weg, de salpicon is dan iets minder stevig) De stappen opschuiven en als stap 1 toevoegen: Week de gelatineblaadjes in koud water. Bij de huidige stap 4 toevoegen aan het begin: Knijp de gelatineblaadjes uit en meng ze door de ragout.
- Pagina 70 - Gerookte rode biet en geitenkaas. Bij ingrediënten toevoegen: 6 gram gelatine\* ( \*laat voor een 100% vegetarische bitterbal de gelatine weg, de salpicon is dan iets minder stevig) De stappen opschuiven en als stap 1 toevoegen: Week de gelatineblaadjes in koud water. Bij de huidige stap 3 toevoegen na 'Haal de pan van het vuur'. Knijp de gelatineblaadjes uit en meng ze door de ragout.