

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 erwtensoup 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 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.