

Polpette (Italiaanse bitterballen)

Voor ongeveer 15 balletjes:

- 150 gram gaar kippenvlees, klein gesneden
- 100 gram mortadella, in blokjes
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 50 gram Parmezaanse kaas, geraspt
- een greepje platte peterselie
- 1 (onbespoten) citroen
- 1 ei
- 1 gare aardappel
- vers broodkruim om te paneren
- arachideolie om in te bakken

Doe de kip, mortadella, knoflook, Parmezaanse kaas en peterselie in de mengkom van de keukenmachine en maal tot een fijn mengsel.

Boen de citroen grondig schoon en rasp een deel (een halve theelepel) van de gele schil af.

Klop het ei los. Prak de aardappel in een diep bord fijn. Meng er het kimpengsel en de citroenrasp door en vervolgens zoveel ei als nodig is om een samenhangend mengsel te krijgen. Proef en maak op smaak met zout, royaal versgemalen peper en zo nodig ook een drupje citroen.

Maak met natte handen balletjes van het mengsel en rol deze door het broodkruim. Verhit een laagje olie in een koekenpan en bak hierin de polpette rondom goudbruin en krokant. Serveer warm, met partjes citroen.

Wijnadvies: Soave Pra, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort