



RECEPT

De Groningse eierbal:

(voor 4 eierballen)

- 4 scharreleieren
- 8 diepvries rundvleeskroketten (of groentekroketten voor een vegetarische variant)
- 2 liter frituurolie

Zo maak je ze stap voor stap:

1. Kook de eieren vanuit koud water in 10 minuten hard. Laat ze schrikken onder koud water en pel ze voorzichtig.
2. Terwijl de eieren koken, verhit je de frituurolie in een frituurpan of een grote pan tot 170 graden.
3. Gebruik twee kroketten per eierbal. Snijd de (licht ontdooide) kroketten in de lengte open. Haal de ragoutvulling eruit en vouw deze om het gepelde ei heen.
4. Druk de ragout stevig aan tot je een mooie, egale bal hebt. De paneerlaag van de kroketten zorgt voor een goede korst.
5. Frituur de eierballen in ongeveer 5 minuten goudbruin en gaar en serveer ze vervolgens met een dot mosterd. En klaar zijn je snelle eierballen!

Meer
eierrecepten
van mmmEggies?

Scan & ontdek!



Wereld Eidag!

9 oktober 2026

Op 10 oktober bakt Stichting Wereld Eidagen tijdens de Ontmoet de Boer Dag in Leerdam eieren vanuit het bak-ei.



Tijdens De Week van Ons Eten zijn er in de provincie Gelderland allerlei activiteiten in het kader van 'De Week van Ons Eten'. Scan de QR-code voor meer informatie.



Bekijk alle activiteiten!

5 t/m 10 oktober 2026



De Stichting WereldEidagen

realiseert, samen met sponsoren en kunstenaars, de plaatsing van vijf kunstwerken in de gemeente Barneveld, binnenkort wordt het 4e kunstwerk, "Spiegelei", geplaatst.



WERELDEIDAGEN.NL



 **Nederlands Pluimveemuseum**

Gratis koffie met taart

Op vertoon van deze flyer krijgt u, bij een bezoek aan het Pluimveemuseum in Barneveld, een gratis kopje thee of koffie met taart, voor 2 personen; geldig t/m 1 mei 2027.