



# Bitterballen & Kroketten

## Aardappel- en rundvleeskroketten



### 12 STUKS

🕒 75 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 1 kg bintje aardappelen, geschild, gehakt
- 65 g gewone bloem, plus extra om te bestrooien
- 1 ei L
- 1 el olijfolie
- 1 bruine ui, fijngehakt
- 250 g rundvleesgehakt
- 4 el tomatenpuree
- 2 el verse korianderbladeren, fijngehakt
- 2 el bessen
- 300 g panko-paneermeel
- Plantaardige olie, voor ondiep frituren

#### voor het paneerwerk

- 300 g panko-paneermeel
- 1 ei L
- Plantaardige olie, voor ondiep frituren

**MATERIAAL:** platte schaal, plasticfolie, staafmixer, frituurpan,

### ZO MAAK JE HET:

1. Doe de aardappelen in een grote steelpan.
2. Bedek met koud water.
3. Breng het aan de kook op middelhoog vuur.
4. Verlaag de hitte tot middenlaag.
5. Laat het 20 tot 30 minuten sudderen of tot het mals is.
6. Goed afgieten.
7. Met een aardappelstamper aardappelpuree maken.
8. Voeg bloem en 1 ei toe.
9. Roer tot het goed gemengd is.
10. Breng het over naar een hittebestendige kom.
11. Laat afkoelen.
12. Verwarm olie in een koekenpan op middelhoog tot hoog vuur.
13. Voeg de ui toe.
14. Kook, roer, 3 minuten of tot het zacht is.
15. Voeg het gehakt toe.
16. Kook met een houten lepel om het gehakt te breken, gedurende 5 minuten of tot het bruin is.
17. Voeg tomatenpuree, koriander en krenten toe.
18. Kook, roer, 30 seconden.
19. Haal het van het verwarm element en koel af in 10 minuten.
20. Bestrooi je handen goed met bloem.
21. Gebruik 65 g aardappelmengsel tegelijk en plet het in de palm van je hand om een schijf te vormen.
22. Leg 1 el gehaktmengsel in het midden van de aardappel.
23. Breng de rand samen rond het gehaktmengsel en rol het op tot een vulling die een worstvorm vormt.
24. Herhaal met de resterende aardappel- en vleesmengsels om 12 kroketten te maken.
25. Leg paneermeel in een ondiepe schaal.
26. Klop het resterende ei lichtjes in een kom.
27. Doop kroketten, één voor één, in ei, en rol dan in paneermeelmengsel, druk stevig om te bedekken.
28. Leg op een grote bakplaat met bakpapier en dek af met plasticfolie.
29. Zet het 1 uur in de koelkast of tot het stevig is.
30. Giet genoeg olie in een grote, diepe, koekenpan om 5 mm boven de pan te komen.
31. Verhit op middelhoog niveau tot het heet is.
32. Bak de kroketten in batches, 3 tot 5 minuten of tot ze goudbruin zijn en serveer.

**BRON:** [taste.com.au](http://taste.com.au)