



# Bitterballen & Kroketten

## Aardappelkroketten op een stokje

### 20-25 STUKS

🕒 60 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 600 g aardappelen, gekookt
- 100 g spek
- ½ Lente-ui
- ¼ bosje dille
- ¼ bosje peterselie
- 200 g gemengde kazen
- 1 el mosterd
- 1 ei, medium
- zout
- peper

#### voor het paneerwerk

- 80 g bloem
- 3 eieren, medium
- 80 g panko
- 500 ml zonnebloemolie, voor het frituren

**MATERIAAL:** keukenpapier,

### ZO MAAK JE HET:

1. Plaats een koekenpan op middelhoog tot hoog vuur.
2. Snijd het spek fijn, voeg het toe aan de pan en bak het tot het goudbruin is.
3. Haal de pan van het vuur en laat het spek iets afkoelen.
4. Doe de gekookte aardappelen in een kom en pureer ze met een aardappelstamper.
5. Snijd de lente-ui, dille en peterselie fijn en voeg ze toe aan de kom.
6. Voeg het spek, kaas, mosterd, ei, zout en peper toe.
7. Meng de ingrediënten goed met een lepel tot ze gemengd zijn.
8. Bedek de kom eventueel met plasticfolie en zet hem 1 uur in de koelkast.
9. Vorm van 50 g van het mengsel tot kroketten die smal en lang zijn.
10. Plaats een ijsstokje aan de rand van elke kroket en steek het halverwege in.

#### Voor het paneerwerk

11. Zet een diepe koekenpan op middelhoog vuur, voeg de zonnebloemolie toe en laat het goed opwarmen.
12. Doe het meel in een kom, de eieren in een tweede kom, en de panko in een derde.
13. Doop elke kroket achtereenvolgens in de bloem, dan in eieren en tenslotte in de panko.
14. Doe de aardappelkroketten in batches in de pan en bak ze 3-4 minuten tot ze mooi goudbruin zijn.
15. Gebruik een schuimspaan om de aardappelkroketten uit de pan te halen en ze over te brengen in een bakvorm met keukenpapier.
16. Serveer meteen.

**BRON:** [akispetretzikis.com](https://www.akispetretzikis.com)

