



# Bitterballen & Kroketten

## Fusion zuurkoolbitterballetjes

### 24 STUKS

🕒 40 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 250 g wijnzuurkool
- 500 g kruimige aardappels, geschild
- 75 g crème fraîche
- 20 g boter
- 50 ml melk
- 100 g kipfilet, fijngehakt
- mespunt shoarmakruiden
- ½ el arachideolie of vloeibaar bakproduct
- ¼ verse ananas, geschild, in miniblokjes

#### voor het paneerwerk

- 6 sneeën oud witbrood, gemalen, zonder korst
- Frituurolie

#### voor de tempura

- 3 eieren
- 225 g patentbloem
- 50 g maïzena
- ½ tl zout
- ½ tl peper

#### voor de dip

- 400 g Griekse yoghurt
- 150 g mayonaise
- 1 el kerriepoeder

**MATERIAAL:** keukenmachine, platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de zuurkool en de aardappelen in 20 minuten gaar.
2. Giet ze af en stamp ze met de crème fraîche, boter en de melk.
3. Maak op smaak met zout en peper.
4. Zet de massa koud weg zodat deze kan opstijven.
5. Kruid de kip met de shoarmakruiden en bak kort in de olie.
6. Voeg de kip en de ananas toe aan de zuurkoolstampot en meng het geheel voorzichtig door elkaar.
7. Vorm er met vochtige handen ballen van en zet deze weer koud weg.
8. Maak nu het tempurabeslag door alle ingrediënten met een garde te mengen.
9. Zet het koud weg zodat het beter hecht aan de balletjes.
10. Meng de ingrediënten voor de dip en voeg als deze eventueel te dik is een lepel water toe.
11. Verhit de frituur tot 170°C.
12. Haal de balletjes eerst door het tempurabeslag en vervolgens door het broodkruim.
13. Frituur de balletjes circa 5 minuten.
14. Serveer ze met de yoghurt-kerriedip.

**TIP:** Vervang Griekse yoghurt door magere kwark. Neem in plaats van witbrood paneermeel.

**BRON:** [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

