



Bitterballen & Kroketten

Kikkererwtbitterballen

22-25 STUKS

🕒 45 minuten + 6 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 600 g kikkererwten, ingevroren
- zout
- peper
- 60 g havervlokken
- 1 tl) paprikapoeder, gerookt
- 1 tl komijn
- 1 tl ui, poeder
- 1 tl knoflook, poeder
- 1 citroen, rasp en sap

voor het paneerwerk

- 12 eieren
- panko
- zonnebloemolie

om te serveren

- yoghurt
- koriander
- citroen

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, keukenmachine, frituurpan,

ZO MAAK JE HET:

1. Voeg zout en de kikkererwten toe in een pan met kokend water en kook ze 15-20 minuten.
2. Laat ze uitlekken en zet ze opzij.
3. Voeg in een keukenmachine havermout, zout, peper, paprikapoeder, komijn, ui, knoflook toe en verwerk het goed.
4. Voeg de citroenrasp en het sap toe, de kikkererwten, en verwerk tot de ingrediënten een homogeen mengsel zijn en je een dik mengsel krijgt.
5. Doe dit mengsel in een platte schaal en dek af met plasticfolie en laat minimaal 1 nacht rusten in de koelkast.
6. Doe de eieren in een kom en klop ze los.
7. Doe de panko in een andere kom.
8. Plaats een koekenpan met zonnebloemolie op middelhoog vuur en laat het goed opwarmen.
9. Vorm het mengsel tot kleine balletjes en druk ze goed met je handen totdat ze stevig zijn.
10. Doop de balletjes achtereenvolgens in de eieren en de panko en doop ze in batches in de hete olie.
11. Bak ze 2-3 minuten tot ze goudbruin zijn.
12. Haal het eruit, leg het over op keukenpapier en serveer met yoghurt, koriander en citroen.

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

