



Bitterballen & Kroketten

Chorizokroketjes - Croquetas de chorizo

15 STUKS

🕒 45 min. bereiden, 2 uur wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 100 g chorizo
- 10 g verse platte peterselie
- ½ biologische citroen
- 50 g tarwebloem
- 250 ml halfvolle melk
- ¼ tl zout
- ½ tl zoete gerookte paprikapoeder
- 100 g mayonaise

voor het paneerwerk

- 3 scharreleieren, M
- 20 g tarwebloem
- 125 g panko
- arachideolie

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Haal het vel van de chorizo en snijd de chorizo in stukjes van een ½ cm.
2. Verhit een pan met dikke bodem zonder olie of boter op middelhoog vuur en bak de chorizo 6 min..
3. Roer regelmatig.
4. Snijd ondertussen de peterselie fijn.
5. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit.
6. Schep met een schuimspaan de chorizo uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
7. Laat het bakvet zitten en roer er 50 g bloem door.
8. Laat al roerend 6 min. garen op middelhoog vuur.
9. Voeg de melk, het zout en de gerookte-paprikapoeder toe en breng op smaak met peper.
10. Breng al roerend met een garde aan de kook en laat 3 min. koken terwijl je blijft roeren.
11. Haal de pan van het vuur en roer de helft van de peterselie, de helft van het citroensap, de helft van het citroenrasp en de chorizo erdoor.
12. Verspreid de ragout over een groot bord en laat afgedekt 2 uur afkoelen in de koelkast.
13. Roer ondertussen de rest van de peterselie, citroensap en -rasp door de mayonaise en bewaar afgedekt tot gebruik in de koelkast.
14. Vorm met natte handen 15 kroketjes van ca. 20 g van de afgekoelde ragout.
15. Zet 3 diepe borden naast elkaar.
16. Doe de rest van de bloem met peper en eventueel zout in bord 1, klop de eieren los in bord 2 en doe de panko in bord 3.
17. Rol de kroketjes achtereenvolgens door de bloem, het ei, de panko en nogmaals door het ei en de panko.
18. Verhit de olie in een (frituur)pan tot 190°C.
19. Controleer eventueel de temperatuur met de keukenthermometer.
20. Frituur de kroketjes in delen in 3-4 min. goudgeel.
21. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
22. Serveer de kroketjes met de citroenmayonaise.

BRON: ah.nl

