



Bitterballen & Kroketten

Goulashkroketten



16 STUKS

🕒 45 minuten bereiden, 4 uur wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 1 l runder-ragout
- 5 blaadjes gelatine
- 3 el paprikapoeder
- 1 blikje tomatenpuree
- ½ pot gegrilde paprika's
- 150 g bloem
- 3 eieren
- 1½ l frituurolie

voor het paneerwerk

- 150 g bloem
- 10 sneetjes witbrood
- 1 el paprikapoeder
- 3 eieren
- frituurolie

om te serveren

- 3 el mayonaise
- 2 tl paprikapoeder
- 1 gegrilde paprika, fijngesneden

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de ragout en week de gelatine 5 minuten in koud water.
2. Knijp uit en laat oplossen in de ragout.
3. Voeg de paprikapoeder en de tomatenpuree toe.
4. Snijd de paprika's fijn en voeg toe.
5. Schep de goulash-salpicon in de braadslee en laat in 1 uur afkoelen tot kamertemperatuur.
6. Zet vervolgens 3 uur afgedekt in de koelkast.
7. Verwarm de oven voor op 100 °C.
8. Leg het brood op het rooster in het midden van de oven en bak ca. 20 minuten.
9. Het brood moet droog worden zonder te verkleuren.
10. Laat afkoelen en maal met het paprikapoeder in de keukenmachine tot paneermeel.
11. Je kunt het brood ook in een plastic zak met een deegroller verkruiden voor grof paneermeel.
12. Maak in de tussentijd de paprikamayonaise meng 3 el mayonaise met 2 tl paprikapoeder en 1 fijngesneden gegrilde paprika
13. Zet apart.
14. Snijd de salpicon in 16 gelijke, rechthoekige stukken.
15. Rol er kroketten van.
16. Zet 3 diepe borden klaar; 1 met bloem, 1 met ei en 1 met paneermeel.
17. Rol de kroketten in de bloem en haal ze vervolgens door het ei en paneermeel.
18. Verhit de olie in een ruime pan tot 180°C. Frituur de kroketten in delen (max. 3 tegelijk) in 4 minuten goudbruin.
19. Laat uitlekken op keukenpapier.
20. Serveer met de paprikamayonaise.

BRON: ah.nl