



# Bitterballen & Kroketten

## Groentekroketten met spek

**20 STUKS**

🕒 60 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

**voor de vulling**

- 400 g aardappelen
- 400 g pastinaak
- 75 g ongezouten boter
- Dubbele room
- 1 rode chilipeper, zaadjes verwijderd en fijn gesneden
- ½ tl knoflook, geperst
- 2 lente-uitjes, fijngesneden
- 60 g geraspte wortels
- 150 g spek, in stukjes gesneden en gebakken tot het knapperig is
- zout
- peper

**voor het paneerwerk**

- 2 eieren
- meel
- panko of paneermeel
- zonnebloemolie voor frituur

**MATERIAAL:** bakplaat of bord, keukenpapier

**ZO MAAK JE HET:**

1. Maak eerst je aardappelen en pastinaken schoon en kook ze samen met zout tot ze gaar zijn.
2. Laat het uitlekken en pureer met de boter en een beetje room.
3. Zorg dat je niet te veel klonten achterlaat, want dat maakt het later makkelijker om de kroketten te vormen.
4. Maak het mengsel ook niet te nat.
5. Het moet goed bij elkaar blijven.
6. Voeg het knoflookpoeder, de rode chilipeper, de wortel en het krokante spek toe en roer door het mengsel.
7. Proef en voeg peper en zout toe indien nodig.
8. Vorm kleine kroketten met je handen, ze moeten ongeveer 40 gram per stuk zijn, en leg ze op een bakplaat of bord om volledig af te koelen.
9. Klop twee eieren samen en maak een kom met bloem, één met het ei en de laatste voor de panko.
10. Plaats de kroketten één voor één door het bloem, daarna door het ei en tot slot door de panko.
11. Zet apart om te bakken.
12. Verwarm de olie tot 180 °C en bak de kroketten tot ze goudbruin en knapperig zijn.
13. Laat het uitlekken op keukenpapier en serveer warm als bijgerecht of als tussendoortje.

**BRON:** [insimoneskitchen.com](https://insimoneskitchen.com)

