



# Bitterballen & Kroketten

## Hetebliksem met spekkroketjes



### 12 STUKS

🕒 20 minuten bereiden, 30 minuten wachten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 125 g magere gerookte spekreepjes
- 2 Elstar appels
- 20 g ongezouten roomboter
- 2 scharreleieren, M
- 450 g verse aardappelpuree met boter

#### voor het paneerwerk

- 2 scharreleieren, M
- 1 l frituurolie
- 2 el tarwebloem
- 80 g panko

#### om te serveren

- 4 el srirachasaus

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

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de spekjes in 5 minuten krokant.
2. Schep uit de pan en laat afkoelen op een bord.
3. Snijd de ongeschilde appels in kwarten en verwijder het klokhuis.
4. Snijd het vruchtvlies in blokjes van een ½ cm (brunoise).
5. Smelt de boter in de koekenpan en bak de appelblokjes op middelhoog vuur 2 minuten.
6. Neem uit de pan en laat afkoelen op een bord.
7. Splits de helft van de eieren (het eiwit wordt niet gebruikt).
8. Meng de eidooiers, spekjes en appel door de aardappelpuree.
9. Vorm met vochtige handen kroketjes (van ca. 8 x 3 cm) van de puree.
10. Leg ze 30 minuten in de vriezer om op te stijven.
11. Verhit de frituurolie tot 180 °C.
12. Klop de rest van de eieren los in een diep bord, doe de bloem in een ander diep bord en de panko in een derde bord.
13. Haal de kroketjes achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko.
14. Frituur ze in ca. 3 minuten goudbruin.
15. Serveer de srirachasaus apart erbij.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)