



Bitterballen & Kroketten

Kipkroketten op een stokje

12 STUKS

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 300 g kippengehakt
- 1 tl oregano, gedroogd
- 1 tl chilivlokken
- 1 el peterselie, vers, fijngehakt
- ½ citroen, rasp
- 1 el mosterd
- 100 g bloem
- 200 g water
- 24 plakjes sandwichbrood
- 1 liter zonnebloemolie, voor het frituren
- zout
- peper

voor het paneerwerk

- 1

om te serveren

- ketchup
- oregano

MATERIAAL: koekjesvorm Ø 9 cm, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het kippengehakt, zout, peper, oregano, chilivlokken, peterselie, citroenrasp en mosterd in een kom en meng ze goed met een lepel.
2. Doe de bloem, het water, het zout en de peper in een tweede kom en klop ze goed tot je een glad beslag hebt.
3. Stapel 2 sneetjes brood op elkaar en gebruik dan een koekjesvorm van Ø 9 cm om een cirkel in het midden van het brood te maken.
4. Volg hetzelfde proces voor alle sneetjes brood totdat je in totaal 24 ronde stukken hebt.
5. Doe de rest van sneetjes brood in een blender, klop ze tot je fijne paneermeel hebt en doe ze in een kom.
6. Plaats een diepe koekenpan of wok op middelhoog vuur, voeg de zonnebloemolie toe en laat het goed opwarmen.
7. Neem 1 rond stukje brood, voeg 1 vlakke eetlepel van het gemalen kimpengsel toe in het midden, en gebruik dan een borstel om een beetje beslag langs de randen van het brood te verspreiden.
8. Leg 1 houten spies in het midden van het brood, onder de gemalen kip, dek af met nog een rond stuk brood en druk de randen goed met je vingers om de stukjes brood aan elkaar te plakken en zo de kroket te maken.
9. Volg hetzelfde proces totdat je 12 kroketten in elkaar zet.
10. Doop elke kroket eerst in het beslag en daarna in de paneermeel.
11. Voeg de eerste 3 kroketten toe aan de pan en bak ze 4-5 minuten, draai ze om met een lepel tot ze mooi goudbruin en gaar zijn.
12. Verspreid wat keukenpapier in een bakvorm en doe de kroketten vervolgens met de lepel in de schaal.
13. Volg hetzelfde proces voor de resterende 3 porties en haal daarna de pan van het vuur.
14. Serveer met ketchup en bestrooi met oregano.

BRON: akispetretzikis.com

