



Bitterballen & Kroketten

Peer en baconkroketten



8 STUKS

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 300 g peren
- 200 g gorgonzola
- 8 plakjes spek
- 400 ml koolzaadolie

voor het paneerwerk

- 3 eieren
- 100 g bloem
- 100 g panko
- zout
- peper
- 1 tl knoflook, poeder
- ½ tl gemalen nootmuskaat

om te serveren

- rucola
- zoete chilisaus

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Haal de zaden uit de peren en snijd ze in dunne plakjes.
2. Leg een plakje spek op je aanrechtblad.
3. Voeg 1 tl gorgonzola toe aan de rand van het spek, leg er een deel peer in en wikkel het in een rolletje.
4. Volg hetzelfde proces voor alle peren en spek, en zet apart.

Voor het paneerwerk

5. Zet een koekenpan op middelhoog vuur en voeg de zaadolie toe tot het erg heet wordt.
6. Breek de eieren in een kom, voeg zout en peper toe en klop het op.
7. Voeg in een andere kom de bloem, zout, peper, knoflook, nootmuskaat toe en meng het door.
8. Voeg de panko toe aan een derde kom.
9. Doop de perenpakketjes achtereenvolgens in de bloem, eieren en panko.
10. Volg hetzelfde proces opnieuw en doe ze over in de hete olie.
11. Bak de pakketjes 1-2 minuten tot ze mooi goudbruin zijn.
12. Verwijder ze, leg ze over op keukenpapier en serveer met rucola en zoete chilisaus.

BRON: akispetretzikis.com