



Bitterballen & Kroketten

Aardappel- en broccolikroketten



12 STUKS

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 400 g aardappelen, groot, doormidden gesneden
- 150 g broccoli, gesneden in bloemetjes
- 1 eidooier
- 100 g cheddar, geraspt
- 40 g droge paneermeel
- 5-6 takjes tijm, vers
- 10 muntblaadjes, fijn gesneden

voor het paneerwerk

- 50 g bloem
- 2 eieren, geklopt
- 100 g sesamzaad
- zonnebloemolie, om te frituren

om te serveren

- 150 g yoghurt
- 10 muntblaadjes
- 1 tl olijfolie
- 1 limoen, rasp
- ½ limoen, sap

MATERIAAL: keukenmachine, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Was de aardappelen.
2. Zet ze in een pot en vul die met genoeg water om ze helemaal onder te dompelen.
3. Kook 14-16 minuten tot ze zacht zijn.
4. Als het klaar is, haal je het van het vuur en laat het aflopen.
5. Gebruik een mes om je te helpen de schil eraf te tillen en eraf te trekken.
6. Pureer ze met een aardappelstamper of een vork.
7. Doe de puree in de pan en plaats het op laag vuur.
8. Roer 1-2 minuten.
9. Op deze manier haal je het vocht uit de aardappelen.
10. Haal het van het vuur en zet het apart.
11. Vul een andere pan met water en breng het aan de kook.
12. Voeg de broccoli toe, verlaag het vuur en laat het 6-7 minuten sudderen tot het zacht wordt.
13. Als het klaar is, haal je het van het vuur en giet je het af.
14. Om al het water te verwijderen, leg je het op een bord met keukenpapier zodat ze al het vocht kunnen opnemen.
15. Snijd de broccoli in een kom.
16. Voeg de aardappelpuree, eidooier, kaas, paneermeel, tijm en muntbladeren toe.
17. Mix goed door elkaar heen.
18. Verdeel het mengsel in 12 bolletjes van gelijke grootte.
19. Vorm vervolgens elke bal tot een ovale vorm.
20. Zet het 10 minuten in de koelkast.
21. In aparte kommen plaats je de bloem, de 2 geklopte eieren en de sesamzaadjes.
22. Eén ingrediënt per kom.
23. Als de kroketten 10 minuten hebben gekoeld, haal je ze uit de koelkast.
24. Eerst doop je ze in het meel.
25. Doop ze dan in de geklopte eieren en bedek ze tenslotte met de sesamzaadjes.
26. Zet een grote pan op middelhoog vuur.
27. Voeg een royale hoeveelheid zonnebloemolie toe en verwarm het tot het 180°C bereikt.
28. Bak de kroketten 4-5 minuten of tot ze mooi goudbruin zijn..
29. Als het klaar is, haal je het uit de pan en leg je het op een bord met keukenpapier.
30. Meng in een kom de yoghurt, munt, limoenrasp en limoensap. **BRON:** akispetretzikis.com