



Bitterballen & Kroketten

Aardappelkroketten

25 STUKS

🕒 45 minuten bereiden, 2 uur wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 1500 g kruimige aardappelen
- 2 eieren
- 2 tl grove mosterd
- 25 g ongezouten roomboter
- ½ tl zout
- 50 g tarwebloem

voor het paneerwerk

- 150 g tarwebloem
- 3 eieren
- 80 g paneermeel
- 80 g panko
- arachideolie

MATERIAAL: pureestamper, platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappels en snijd ze in gelijke stukken.
2. Kook in ca. 20 minuten gaar.
3. Giet af, doe terug in de pan en laat ze 5 minuten op laag vuur droogstomen.
4. Stamp de aardappels fijn met een pureestamper, er mogen geen stukjes meer in zitten.
5. Splits de eieren, doe de dooiers bij de puree en bewaar de eiwitten.
6. Meng de puree met de mosterd, boter, peper en het zout en meng goed.
7. Verdeel de puree gelijkmatig in de ovenschaal en laat 1 uur afkoelen in de koelkast.
8. Roer de puree los en verdeel in 25 porties van 20 g.
9. Vorm met vochtige handen kroketjes van ca. 3 cm lang.
10. Klop de resterende eieren met het overgebleven eiwit los in een diep bord.
11. Doe de bloem in een tweede diep bord en meng het paneermeel en panko in een derde diep bord.
12. Wentel de kroketten voorzichtig achtereenvolgend door de bloem, het ei en het paneermeelmengsel.
13. Zorg ervoor dat ze aan alle kanten goed bedekt zijn.
14. Leg ze op een snijplank of schaal en laat 1 uur rusten in de koelkast.
15. Verhit de olie in een frituurpan of ruime pan tot 180°C.
16. Controleer eventueel de temperatuur met de keukenthermometer.
17. Bak de kroketten in 5 delen goudgeel.

TIP: Ongefrityurd en in een goed afgesloten bewaardoos kunnen de kroketten 3 maanden in de vriezer worden bewaard. Leg ze op een platte schaal zonder dat ze elkaar raken en bevries ze. Eenmaal bevroren kunnen ze opgestapeld worden, zonder dat ze aan elkaar vriezen.

BRON: ah.nl

