



Bitterballen & Kroketten

Aligot-kroketten met kruidenolie-dip

18-20 STUKS

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 300 g Bildstar aardappelen, gepeld en in blokjes gesneden
- 75 g boter, in blokjes gesneden
- 100 ml volle melk
- 150 g mozzarella, geraspt
- 80 g Gruyère, geraspt
- 1 theelepel gedroogde peterselie
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 50g Gruyère, geraspt, om te garneren
- zout en peper naar smaak

voor het paneerwerk

- 2 eieren, geklopt
- 100 g bloem
- 150g panko
- zonnebloemolie

om te serveren – kruidenolie-dip

- 150 ml olijfolie
- 2 el verse peterselie, gehakt
- 1 el verse basilicum, gehakt
- 1 teentje knoflook, gehakt
- 1 handvol pinda's, gehakt
- 1 tl citroensap
- zout en peper naar smaak

MATERIAAL: bakplaat, plasticfolie, staafmixer, frituurpan,

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het voorbereiden van de aligot.
2. Doe de gesneden aardappelen in een pan met koud, gezouten water en breng ze aan de kook.
3. Kook tot de aardappelen vorkzacht zijn – dit duurt ongeveer 15 minuten.
4. Laat de aardappelen uitlekken en zet ze terug in de pan, pureer ze daarna plat tot ze glad zijn.
5. Voeg de boter op laag vuur geleidelijk toe aan de aardappelen terwijl je roert.
6. Verwarm de melk in een aparte pan en voeg het geleidelijk toe aan het aardappelmix, roer tot het volledig wordt gemengd.
7. Roer de geraspte mozzarella en Gruyèrekaas erdoor.
8. Blijf roeren tot het mengsel glad, elastisch en rekbaar is.
9. Kruid naar smaak met zout en peper.
10. Verspreid de aligot op een bakplaat, dek af en laat het garen.
11. Zet het ongeveer een uur in de koelkast om het stevig te maken.
12. Bereid ondertussen de kruidenolie voor.
13. Doe de olie in een kom en meng dan de gehakte kruiden, knoflook, pinda's en citroensap erdoor.
14. Breng op smaak met zout en peper en zet het apart tot het klaar is om te serveren.
15. Als de aligot zich heeft gezetteld, bereid dan de kroketten voor.
16. Zet één kom bloem, één kom geklopte eieren en nog een kom panko gemengd met peterselie en tijm klaar.
17. Neem een eetlepel van de aligot en rol het met licht geoliede handen in kleine cilinders.
18. Herhaal met de overgebleven aligot
19. Dip elke kroket in bloem, doop ze in het ei en bedek het panko.
20. Herhaal dit om zeker te zijn dat alle kroketten volledig bedekt is, en laat ze dan 10 minuten in de koelkast afkoelen op een bakplaat met bakpapier.
21. Verwarm ondertussen genoeg olie om de kroketten te frituren tot 180°C.

TIP: Aligot is een gerecht van kaas vermengd met aardappelpuree, afkomstig van het hooggelegen plateau van Aubrac in het zuidelijke Centraal-Massief van Frankrijk.

BRON: greatbritishchefs.com

