



Bitterballen & Kroketten

Amandel-aardappelkroketjes

25 STUKS

🕒 50 minuten bereiden, 45 minuten wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 1 kg aardappels
- zout
- 30 g boter
- versgemalen peper
- nootmuskaat
- 2 eierdooiers

voor het paneerwerk

- 2 eieren, M
- 45 g amandelschaafsel
- 75 g paneermeel
- frituurolie

MATERIAAL: pureestamper, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Amandelschaafsel met de hand licht kneuzen en met paneermeel mengen.
2. Aardappels schillen en in vieren snijden.
3. Aardappels met zout in ca. 20 minuten gaar koken.
4. Afgieten, even droog laten stomen en fijnstampen met pureestamper.
5. Boter erdoor roeren en puree op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.
6. Dooiers erdoor roeren en puree laten afkoelen.
7. Puree verdelen in balletjes van ca. 40 g, tot kroketjes vormen en in ca. 45 minuten afgedekt in koelkast wegzetten.
8. Olie verhitten tot 180 °C.
9. Eieren loskloppen.
10. Kroketjes door losgeklopt ei halen en door amandelpaneermeel rollen.
11. Kroketjes per 4 stuks in ca. 3 minuten goudbruin frituren en op keukenpapier laten uitlekken.

BRON: ah.nl

