



Bitterballen & Kroketten

Groentekroketjes met wortel, broccoli en hummus

8 STUKS

🕒 20 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 1 stronk broccoli, in stukken, klein
- 1 winterwortel, geschraapt, in stukken
- 100 g hummus
- 1 ei
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 lente-/bosui, fijngehakt
- 1 snee witbrood, zonder korst
- ½ citroen, rasp

voor het paneerwerk

- olijfolie

om te serveren

- mangochutney

MATERIAAL: keukenmachine, bakplaat met bakpapier, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Hak de broccoli en winterwortel fijn in de keukenmachine.
3. Meng met de hummus, ei, knoflook, bosui, brood, citroenrasp, zout en peper.
4. Vorm met vochtige handen kleine kroketjes en leg ze op de bakplaat.
5. Bestrijk met olijfolie en bak in de oven in 15-20 minuten goudbruin.
6. Serveer met mangochutney.

BRON: boodschappen.nl

