



Bitterballen & Kroketten

Groentekroketten



16 STUKS

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 200 g bloemkool, grof geraspt
- 200 g zoete aardappel, gepeld en grof geraspt
- 2 middelgrote wortels, grof geraspt
- 1 middelgrote courgette, grof geraspt
- ½ tl zeezout
- 1 rode ui, fijngehakt
- 1 klein bosje peterselie, bladeren geplukt en grof gehakt
- 1 tl uienkorrels
- 100 g paneermeel
- 2 eieren
- vers gemalen zwarte peper

om te serveren

- salsa
- dips

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor tot 200°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Meng alle ingrediënten samen in een grote kom.
4. Zet het 15 minuten apart.
5. Neem kleine handjes van het mengsel en knijp het met je handen over een gootsteen of kom om overtollig vocht te verwijderen.
6. Rol het op tot een worstvorm en leg het op de bakplaat.
7. Herhaal met het resterende mengsel, je zou ongeveer 16 worstjes moeten hebben.
8. Bak 25 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn.
9. Serveer met wat salsa en dips.

BRON: bbc.co.uk/food/