



Bitterballen & Kroketten

Groenten-kerriekroketten

8 STUKS

🕒 40 + 140 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 30 g boter
- 30 g bloem
- 1 el kerriepoeder
- 200 ml groentebouillon
- 50 g broccoli, in kleine stukjes
- 50 g asperge, in kleine stukjes
- 50 g wortel, in kleine stukjes
- 50 g paddenstoel, in kleine stukjes

voor het paneerwerk

- 12 el paneermeel
- 2 eieren, losgeklopt
- frituurolie

om te serveren

- Smelt de boter en voeg de bloem en kerriepoeder toe.
- Roer goed en voeg geleidelijk de groentebouillon toe tot een dikke saus ontstaat.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Blancheer de gemengde groenten en voeg ze toe aan de saus.
- Laat de ragout afkoelen en opstijven in de koelkast.
- Verdeel de vulling in 8 porties en vorm tot kroketten.
- Rol ze door paneermeel, dan door 2 losgeklopte eieren en tenslotte weer door paneermeel.
- Frituur met 4 stuks tegelijk op 180°C in 4-5 minuten goudbruin.

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

ZO MAAK JE HET:

1. 1

TIP: -

BRON: boodschappen.nl

