



Bitterballen & Kroketten

Kikkererwtenkroketten - Croquetas de Garbanzos

4 STUKS

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 440 g kikkererwten, blik
- 60 g geraspt Manchego kaas, geraspt
- 1 bio ei
- 1 kleine wortel, geraspt
- 1 tl uienpoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- ½ tl komijn, gemalen
- 2 el peterselie, gehakt

voor het paneerwerk

- 60 g bloem
- 2 bio eieren
- 130 g paneermeel 130 gram
- zeezout
- zwarte peper
- 240 ml zonnebloemolie 240 ml

voor de aioli

- 2 teentjes knoflook, grof gesneden
- ¼tl saffraan
- 120 g magere mayonaise
- 1 tl citroensap
- 1 el extra vierge olijfolie
- zeezout
- zwarte peper

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Laat het blik kikkererwten in een vergiet uitlekken en spoel af onder water.
2. Schud dan overtollig water eraf, doe de kikkererwten in een grote kom en gebruik een aardappelstamper of grote vork om de kikkererwten te stampen tot ze goed gepureerd zijn
3. Voeg de geraspte kaas toe over de gepureerde kikkererwten, breek 1 ei, voeg de wortel, gehakte peterselie, uienpoeder, knoflookpoeder en gemalen komijn toe en kruid met zeezout en zwarte peper, meng het samen, en als het goed gemengd is, druk je het mengsel naar beneden tot je een pasta-achtige textuur hebt.
4. Om de kroketten te vormen, pak je een lepel van het mengsel en knijp je het in je handen, zodat alle ingrediënten goed aan elkaar vastzitten, vorm je het tot een cilinder ter grootte van een ei.
5. Verwarm een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de zonnebloemolie toe.
6. Doe ondertussen de bloem in een kom, breek 2 eieren in een aparte kom, kruid met zout en peper en klop het samen, voeg de paneer toe aan een derde aparte kom.
7. Bedek elke kroket, eerst met bloem, dan in het ei en tenslotte met de paneermeel, waarbij je bij elke stap goed bedekt is met de hele bloem.
8. Als de olie lekker heet in de pan is, voeg je de kroketten toe, in één laag, bak ze 3 tot 4 minuten of tot ze overal goudbruin zijn gebakken, en doe ze dan in een schaal met keukenpapier.
9. Om de aioli te maken, doe je de knoflook in een vijzel, samen met saffraan en een snufje zeezout, gebruik een stamper op de ingrediënten tot je een pasta-achtige textuur krijgt, voeg dan mayonaise, citroensap, olijfolie toe en kruid met zeezout en zwarte peper, klop het samen tot je een romige saus krijgt.
10. Doe de aioli in een serveerschaal en leg de kroketten eromheen.

BRON: spainonafork.com

