



Bitterballen & Kroketten

Klassieke aardappelkroketten - Croquetas de patata clásicas

14 STUKS

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 500 g Yukon gouden aardappelen
- 120 g geraspte Manchego-kaas
- 1 bio ei
- 2 teentjes knoflook
- 8 g verse peterselie, gehakt
- zeezout
- zwarte peper

voor het paneerwerk

- 60 g bloem
- 130 g paneermeel
- 2 bio eieren
- 250 ml zonnebloemolie

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de geschildde aardappelen in hapklare stukjes van 2 cm dik, voeg de gesneden aardappelen toe in een kookpan, alles in een platte laag, vul dan met wat water, net genoeg om de aardappelen te bedekken, kruid royaal met zeezout en verhit op hoog vuur
2. Na 15 tot 20 minuten en de aardappelen net gaar zijn, kun je ze altijd met een tandenstoker doorsteken om zeker te zijn dat ze gaar zijn, van het vuur halen en in een vergiet gieten.
3. De aardappelen onder koud water spoelen, eventueel overtollig water eraf schudden en de aardappelen in een grote kom doen met een aardappelstamper of een grote vork.
4. Pureer de aardappelen tot ze half gestampt zijn, dus het is oké als je kleine stukjes aardappel hebt
5. Voeg de geraspte kaas toe aan de aardappelpuree, breek 1 ei, voeg de peterselie en de 2 fijngeraspte teentjes knoflook toe, kruid royaal met zeezout en zwarte peper, meng het goed gemengd tot het goed gemengd is
6. Verwarm een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de zonnebloemolie toe
7. Terwijl de olie opwarmt, begin je met het vormen van de kroketten, pak een lepel van het aardappelmengsel en knijp het in je handen, dunne stukken zijn om alles goed te binden.
8. Vorm het dan tot een kroket, wat eigenlijk een cilinder ter grootte van een ei is, als je merkt dat je mengsel te nat is om mee te werken, voeg wat paneermeel toe en meng het door elkaar.
9. Voeg de bloem toe aan een kom, breek 2 eieren in een aparte kom, kruid met zeezout en klop het samen, voeg het paneermeel toe aan een derde aparte kom
10. Bedek elke kroket, eerst met bloem, dan met ei en tenslotte met de paneer.
11. Als de olie lekker heet is, voeg je de kroketten ongeveer 10 minuten toe aan de koekenpan, allemaal in één laag en gelijkmatig verdeeld.
12. Bak in porties als het moet, bak 3 tot 4 minuten of tot ze overal goudbruin gebakken zijn, doe het over in een schaal met keukenpapier als je klaar bent
13. Serveer warm of op kamertemperatuur, geniet ervan!

BRON: spainonafork.com

