



# Bitterballen & Kroketten

## Knolselderijkroketjes met oude kaas

### 12 STUKS

🕒 50 + 60 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 500 g kruimige aardappels, geschild, in gelijke stukken
- 250 g knolselderij, geschild, in gelijke stukken
- 75 ml warme melk
- 50 g boter, in blokjes
- nootmuskaat
- 2 eidooiers, losgeklopt
- 100 g oude kaas, geraspt

#### voor het paneerwerk

- 2 eieren, losgeklopt
- 250 g paneermeel
- arachide- of zonnebloemolie

**MATERIAAL:** pureestamper, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

#### Vorbereiden

1. Kook de aardappels met de knolselderij en een scheepje zout in ruim water in circa 20 minuten gaar.
2. Giet af en stoom 1 minuut droog op een hoge stand.
3. Stamp met de melk en boter tot een smeelige puree en breng op smaak met peper en nootmuskaat.
4. Roer de eidooiers met de oude kaas door de puree.
5. Laat goed afkoelen en roer de puree een paar keer door.
6. Vorm er met vochtige handen kleine kroketjes van.
7. Leg de kroketjes op een schaal, dek af met folie en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

#### Bereiding

8. Zet een bord klaar met losgeklopt ei en een bord met paneermeel.
9. Haal de kroketjes eerst door het ei en dan door het paneermeel.
10. Herhaal eventueel voor een steviger korstje.
11. Zet de kroketjes eventueel kort in de diepvries zodat ze wat steviger worden.
12. Verhit de olie tot 180°C.
13. Frituur de kroketjes in porties van 4 stuks in een paar minuten goudgeel.
14. Schep met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
15. Houd de kroketjes warm in de oven op 60°C.

**BRON:** [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)

