



Bitterballen & Kroketten

Linzenkroketten met harissa-mayo

24 STUKS

🕒 30 minuten bereiden, 2 uur 30 minuten wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 2 middelgrote uien
- 3 tenen knoflook
- 760 g linzen
- 2 el milde olijfolie
- 40 g tarwebloem
- 1 groentebouillonblokje
- ½ el ras el hanout
- 4 el milde harissa
- 300 ml water
- 100 ml mayonaise
- 1 l frituurolie

voor het paneerwerk

- 3 scharreleieren, M
- 80 g panko
- frituurolie
- 80 g tarwebloem

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

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de uien.
2. Snijd de knoflook fijn.
3. Spoel de linzen af en laat uitlekken in een vergiet.
4. Verhit de olie in een stoofpan op middelhoog vuur en bak de ui en knoflook 5 minuten.
5. Roer er 40 g bloem door.
6. Verkruimel het bouillonblokje boven de pan en voeg de linzen, ras el hanout, de helft van de harissa en het water toe.
7. Breng aan de kook en laat 10 minuten op laag vuur koken.
8. Roer af en toe.
9. Stamp grof met de pureestamper tot de helft van de linzen fijngestampt is.
10. Doe het mengsel in een bak en laat minstens 1½ uur opstijven in de koelkast.
11. Vorm met vochtige handen ca. 24 kroketten van het mengsel.
12. Klop de eieren los in een diep bord.
13. Doe de rest van de bloem in een tweede diep bord en de panko in een derde bord.
14. Wentel de kroketten voorzichtig achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko.
15. Zorg ervoor dat ze aan alle kanten goed bedekt zijn.
16. Leg ze op een snijplank of schaal en laat nog 1 uur rusten in de koelkast.
17. Meng ondertussen de mayonaise met de rest van de harissa.
18. Verhit de frituurolie in een frituurpan of ruime pan tot 180°C.
19. Controleer de temperatuur eventueel met de keukenthermometer.
20. Bak de kroketten in 5 delen in 3 minuten goudbruin en serveer met de harissa-mayonaise.

BRON: ah.nl

