



Bitterballen & Kroketten

Paddenstoelkroketten - Croquetas de suela de albañil

12 STUKS

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 180 ml extra vierge olijfolie
- 240 ml melk
- 30 g bloem
- 60 g paneermeel
- 7 grote champignons
- ½ ui
- 1 teentje knoflook
- 1 ei
- peterselie
- zeezout

voor het paneerwerk

-

om te serveren

- Peterselie, fijngesneden

MATERIAAL: antiaanbakpan, huishoudfolie, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd het teentje knoflook, de ui fijn en champignons fijn.
2. Verwarm een antiaanbakpan op middelhoog vuur en voeg 4 el extra vierge olijfolie toe.
3. Als de olie heet is, kruid je het met zeezout en voeg je de fijngehakte knoflook toe aan de pan.
4. Na ongeveer 20 seconden voeg je de uien toe aan de pan en meng je het door elkaar.
5. Na ongeveer 4 minuten te hebben gebakken, voeg je de champignons toe aan de pan en meng je het.
6. Ongeveer 3 minuten nadat je de gesneden champignons hebt toegevoegd, voeg je een royale snuf vers gesneden peterselie en zeezout toe en meng je er doorheen.
7. Voeg de bloem beetje bij beetje toe aan de pan, terwijl je het mengsel blijft roeren.
8. Pak nu de melk en voeg het, net als de bloem, beetje bij beetje toe aan de pan terwijl je het mengsel blijft roeren.
9. Zodra je mengsel tot een pasta is geworden, zet je de brander uit en doe je het mengsel in een kom en bedek je met huishoudfolie.
10. Pak een diep bord en klop 1 ei los.
11. Het paneermeel doe je in een aparte kom.
12. Zodra je champignonmengsel kamertemperatuur bereikt, verwijder je de huishoudfolie.
13. Pak met een lepel wat van het mengsel en begin je kroketten te vormen, in de grootte en vorm van een ei.
14. Doop de kroketten één voor één door het ei, bedek ze goed en daarna in de kom met de paneermeel, bedek ze goed en leg ze op een bord.
15. Pak een kleine antiaanbakpan, verwarm op middelhoog vuur en voeg 120 ml extra vierge olijfolie toe aan de pan.
16. Als de olie erg heet is, voeg je de kroketten aan de pan toe zonder te veel te vullen, en bak je in batches.
17. Na ongeveer 1 minuut draai je de kroketten om, om de nog rauwe kant te garen en bak je nog 1 minuut.
18. Haal ze dan uit de pan en leg je ze op een bord met keukenpapier.
19. Als al je kroketten gaar zijn, doe je het op een nieuw presenteerbord.
20. Garneer met verse peterselie

BRON: spainonafork.com

