



Bitterballen & Kroketten

Parmezaan-truffel aardappelkroketjes

12 STUKS

🕒 20 minuten bereiden, 1 uur wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 85 g Parmigiano Reggiano
- 500 g aardappelen, gekookt
- 1 ei, M
- 5 el truffelmayonaise
- 2 l arachideolie

voor het paneerwerk

- 1 ei, M
- 2 el tarwebloem
- 50 g panko
- 40 g Parmigiano Reggiano
- arachideolie

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

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp de Parmezaanse kaas.
2. Stamp de gekookte aardappelen met een pureestamper tot puree.
3. Meng de aardappelen met het ei, 2 el van de truffelmayonaise en 85 g van de kaas.
4. Bestrooi met peper en zout.
5. Vorm 12 kroketjes van 7 bij 2,5 cm van het pureemengsel.
6. Zet minimaal 1 uur in de koelkast om op te stijven.
7. Verhit de olie in een (frituur)pan tot 180°C.
8. Zet 3 diepe borden naast elkaar. Verdeel de bloem, peper en eventueel zout over bord 1,
9. klop het ei los in bord 2 en meng de rest van de kaas met de panko in bord 3.
10. Rol de kroketjes achtereenvolgens door de bloem, het eimengsel en het pankomengsel.
11. Zorg dat alles goed bedekt is.
12. Frituur de aardappelkroketjes (in delen) in 5 minuten goudbruin en gaar.
13. Serveer met de rest van de truffelmayo.

TIP: Je kunt de aardappelkroketjes ook bereiden in de oven. Verwarm de oven voor op 220°C en bak in ca. 20-25 minuten goudbruin en gaar.

BRON: ah.nl

