



Bitterballen & Kroketten

Polenta-rozemarijnkroketjes met olijf-knoflook mayonaise

18 STUKS

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 400 ml groentebouillon
- 50 g polenta*
- 1 el olijfolie
- 1½ el kwark mager
- 1½ ui klein, fijngesneden
- 1 teentje knoflook geperst
- 1 takje rozemarijn fijngesneden
- ¼ citroen, rasp

voor het paneerwerk

- olie om te frituren
- bloem
- 1 ei, losgeklopt
- paneermeel

voor de mayo

- 6 el citroenmayonaise, kant-en-klaar of zelfgemaakt**
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 12 Taggiasche olijven, fijngesneden
- sherry- of rode wijnazijn

MATERIAAL: schaal, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de bouillon aan de kook in een pan met dikke bodem.
2. Voeg als de bouillon kookt al roerend de polenta en zout toe.
3. Kook de polenta al roerend ± 35 minuten op laag vuur tot de polenta heel dik is.
4. Neem de pan van het vuur en roer de olijfolie, kwark, uit, knoflook, rozemarijn en citroenrasp erdoor.
5. Breng evt. nog op smaak met zout.
6. Stort de polenta op een schaal (of dienblad met bakpapier), verdeel in een laag van ± 1 cm. dik.
7. Laat afkoelen tot de polenta koud en stijf is.
8. Verhit de olie tot 180 °C (of tot een blokje brood er snel goudbruin in kleurt).
9. Snijd reepjes polenta van ± 6 cm. lang en een vinger dik.
10. Rol ze lichtjes door de bloem, het losgeklopte ei en paneermeel.
11. Frituur de kroketjes in kleine porties in 2-3 minuten licht goudbruin.
12. Laat ze afkoelen op keukenpapier.
13. Serveer met de olijven-knoflook mayonaise.

* Te koop bij de supermarkt en Marokkaanse of Italiaanse winkels.

** Roer naar smaak citroensap door 6 el mayonaise.

BRON: deliciousmagazine.nl

