



# Bitterballen & Kroketten

## Polentakroketten

### 30 STUKS

🕒 30 minuten + 3 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

- 1500 ml water
- 500 ml volle melk
- zout
- peper
- 1 el tijm
- ½ tl chilivlokken
- 170 g polenta
- 1 groentebouillonblokje
- 30 g boter
- 1 el olijfolie
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt

#### voor de garnering

- 20 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 eetlepel tijm
- peper
- 500 ml zonnebloemolie, om te frituren

#### om te serveren

- zoete chilisaus

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier, koekenpan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Doe het water en de melk in een grote pan en zet deze op middelhoog vuur.
2. Voeg zout, peper, tijm en chilivlokken toe en breng het mengsel aan de kook.
3. Voeg de polenta en het groentebouillonblokje toe en roer 2-3 minuten tot het mengsel dikker wordt.
4. Laat het vervolgens 8-10 minuten sudderen op laag vuur, onder voortdurend roeren.
5. Haal de pan van het vuur, voeg de boter, de olijfolie, de Parmezaanse kaas en de peper toe en meng alles goed door elkaar.
6. Doe het mengsel in een bakvorm van 22x23 cm, dek af met plasticfolie en zet 2-3 uur in de koelkast.
7. Zorg ervoor dat de plasticfolie het oppervlak van het mengsel raakt.
8. Verwarm de oven voor op 200°C met de hetelucht-functie.
9. Verhit een diepe koekenpan met zonnebloemolie op middelhoog vuur.
10. Laat de olie niet te heet worden.
11. Haal het mengsel uit de bakvorm en snijd het door midden.
12. Snijd elk stuk in dunne reepjes van 1 cm.
13. Verdeel de helft van de kroketten over een met bakpapier beklede bakplaat, bestrooi met Parmezaanse kaas en peper en bak 10-15 minuten.
14. Bak de rest van de kroketten in porties op middelhoog vuur gedurende 3-4 minuten, tot ze goudbruin zijn.
15. Haal ze uit de oven en serveer met de zoetzure saus.

**TIP:** -

**BRON:** [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)

