



# Bitterballen & Kroketten

## Pompoen-saffraan kroketten met een paprika-hazelnootdip

12-14 STUKS

🕒 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 1 buisje saffraan
- 2½ blaadjes gelatine
- 500 g pompoen, in blokjes
- 150 ml sinaasappelsap, vers
- 500 ml groentebouillon
- 50 g boter, in blokjes
- 50 g amandelmeel
- 125 g fijne bulgur\*
- 125 g wit sesamzaad

#### voor het paneerwerk

- 1 75 g bloem
- 4 eieren, losgeklopt
- 100 g paneermeel
- arachideolie, om in te frituren

#### voor de dip

- 2 geroosterde paprika's (pot), uitgelekt, in stukken
- 50 g hazelnoten, geroosterd en fijngehakt
- 2 el salieblaadje, fijngesneden
- ½ bio sinaasappel, rasp

**MATERIAAL:** platte schaal, plasticfolie, staafmixer, frituurpan,

### ZO MAAK JE HET:

#### VOORBEREIDEN

1. Kan 2 dagen van tevoren, begin in elk geval 1 dag van tevoren.
2. Rooster de saffraan op middelhoog vuur kort in een droge koekenpan tot deze begint te geuren.
3. Neem van het vuur.
4. Week de gelatineblaadjes 5 minuten in ruim koud water.
5. Doe de pompoen in een pan en verkrumel de saffraan erboven.
6. Voeg het sinaasappelsap en zoveel groentebouillon toe dat de pompoen net onderstaat.
7. Breng aan de kook en laat in 12-15 minuten gaar koken.
8. Neem de pompoen uit de bouillon en doe in een wijde kom.
9. Meet 100 ml van het hete kookvocht af en los hierin de goed uitgeknepen gelatine op.
10. Stamp de pompoen met de boter tot een gladde puree.
11. Meng het gelatinemengsel en amandelmeel er goed doorheen.
12. Verspreid over een platte schaal en laat afkoelen.
13. Dek af met plasticfolie en laat in de koelkast 1 nacht opstijven.
14. Pureer intussen de ingrediënten voor de paprikadip met ½ tl zout met de staafmixer en bewaar afgedekt koel tot gebruik.
15. Meng de bulgur en het sesamzaad door elkaar en doe in een diep bord.
16. Doe de bloem, losgeklopte eieren en het paneermeel ook elk in een apart diep bord.
17. Rol de kroketten achtereenvolgens door de bloem, ei, paneermeel, nogmaals door ei en tot slot door het bulgur-sesammengsel.
18. Leg ze, los van elkaar, op een platte schaal en zet tot gebruik afgedekt in de koelkast.

#### BEREIDEN

19. Begin 20 minuten van tevoren.
20. Verwarm de arachideolie in een pan tot 180°C.
21. Bak de krokettes in delen 4-5 minuten tot ze goudbruin zijn.
22. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier.
23. Serveer direct met de dipsaus

\* Fijne bulgur koop je bij mediterrane winkels.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

