



Bitterballen & Kroketten

Pompoenkroketjes



16 STUKS

🕒 45 minuten bereiden

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 2 bakjes pompoenblokjes
- 1 rode ui
- 150 ml olijfolie
- 3 takjes munt
- 1 ei
- 100 g geraspte belegen kaas
- nootmuskaat
- 5 el bloem

voor het paneerwerk

- 3 el bloem

MATERIAAL: zeef, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Pompoen in ruim water ca. 5 minuten koken.
2. In zeef laten uitlekken.
3. Pompoen met vork tot puree prakken.
4. Ui pellen en heel fijn snipperen.
5. In koekenpan 2 el olie verhitten.
6. Ui ca. 2 minuten fruiten.
7. Pompoenpuree zachtjes meebakken en vocht helemaal laten verdampen.
8. Muntblaadjes fijn knippen.
9. Eierdooier loskloppen.
10. Puree laten afkoelen.
11. Pompoenpuree mengen met eierdooier, kaas en munt.
12. Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.
13. Zoveel bloem erdoor roeren dat samenhangende massa ontstaat (ca. 5 eetlepels).
14. Rest van olie verhitten in grote koekenpan.
15. Van pompoenmengsel ca. 16 balletjes vormen.
16. Balletjes licht door bloem wentelen en in gedeelten in hete olie goudbruin en gaar bakken.
17. Op keukenpapier laten uitlekken en direct serveren.

BRON: ah.nl