



# Bitterballen & Kroketten

## Spinaziekroketten



### 16 STUKS

🕒 20 minuten + 2 uur

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 800 g spinazie
- 100 g ricotta
- 10 g boter
- 3 eidooiers
- ½ tl gemalen nootmuskaat
- ½ tl zout
- 125 g Parmezaanse kaas, geraspt

#### voor de paneer

- 25 g bloem
- 2 eieren, licht geklopt
- 100 g paneermeel
- zonnebloemolie

**MATERIAAL:** keukenmachine, bakplaat met bakpapier, huishoudfolie, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Als de ricotta te vloeibaar is of te veel vocht bevat, wikkel hem dan in een handdoek en knijp hem droog.
2. Smelt de boter in een grote pan.
3. Voeg, zodra de boter begint te smelten, de spinazie in porties toe en wacht tot elke portie een beetje geslonken is voordat je de volgende toevoegt.
4. Als alle spinazie geslonken is, doe je hem in een vergiet.
5. Knijp de spinazie uit om al het vocht eruit te persen.
6. Het is belangrijk dat de spinazie zo droog mogelijk is.
7. Doe de spinazie, ricotta, eidooiers, nootmuskaat, zout en peper in een keukenmachine.
8. Klop het mengsel tot een pasta en voeg dan de geraspte Parmezaanse kaas toe.
9. Mix kort in de keukenmachine.
10. Vorm het mengsel tot 16 kroketten.
11. Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier.
12. Dek af met plasticfolie en zet 2 uur in de koelkast.
13. Om ze te frituren, verwarm je zonnebloemolie in een pan tot deze zeer heet is.
14. Bereid de paneerlaag voor op 3 aparte borden.
15. Doe een handvol bloem op een bord, klop de eieren lichtjes los op een ander bord en doe de paneer op het derde bord.
16. Haal de kroketten eerst door de bloem, dan door het eimengsel en tot slot door de paneer.
17. Leg ze voorzichtig in de hete olie.
18. Frituur ze 5 minuten, tot ze goudbruin en knapperig zijn.
19. Haal de kroketten uit de olie en leg ze op een bord met keukenpapier om de overtollige olie te verwijderen.
20. Serveer warm.

**BRON:** [akispetretzikis.com](https://www.akispetretzikis.com)