



Bitterballen & Kroketten

Tomatenstampot kroketjes met pijnboompitten en feta

12 STUKS

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 100 g pijnboompitten
- 500 g tomatenstampot*, gekoeld
- 100 g feta (verbrokkeld)
- 1 el gedroogde oregano

voor het paneerwerk

- 2 eieren, losgeklopt
- 50 g bloem
- 200 g paneermeel
- frituurolie

MATERIAAL: frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pijnboompitten in een droge, hete koekenpan goudbruin.
2. Meng de stampot met de feta, oregano, pijnboompitten en 1 el losgeklopt ei.
3. Vorm er gelijke porties van en rol met een koele hand tot kroketjes.
4. Rol deze eerst door de bloem, dan door het ei en ten slotte door het paneermeel.
5. Leg de kroketjes eventueel 30 minuten in de diepvries om op te stijven of frituur ze direct.
6. Verhit de frituurolie tot 180°C en frituur hierin de kroketjes om en om goudbruin.

*Tomatenstampot

- 500 g kruimige aardappel, geschild, in blokjes
 - 2 el olijfolie
 - ½ ui, fijngesnipperd
 - 300 g tomaten
 - ½ bosje basilicum
 - 1 teentje knoflook, fijngehakt
 - ½ tl tomatenpuree
 - ½ el gedroogde oregano
 - 25 g Parmezaanse kaas, geraspt
1. Kook de aardappels in circa 20 minuten gaar in water met zout.
 2. Giet af en laat uitlekken.
 3. Schep terug in de pan en dek af.
 4. Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan en fruit hierin de ui circa 5 minuten op middelhoge stand.
 5. Snijd de tomaten in kwarten en verwijder de zaadjes.
 6. Hak de basilicumsteeltjes fijn en scheur de blaadjes in stukjes.
 7. Voeg de knoflook en tomatenpuree toe aan de uien en fruit nog 1 minuut mee op een lage stand.
 8. Voeg de gehakte basilicumsteeltjes, de stukken tomaat en oregano toe en laat op een lage stand circa 10 minuten sudderen. Breng het tomatenmengsel op smaak met zout en peper en schep door de aardappels.
 9. Besprenkel met de rest van de olie en bestrooi met de Parmezaanse kaas en basilicumblaadjes.
 10. Laat afkoelen voor de hierboven genoemde kroketjes.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

