



Bitterballen & Kroketten

Veganistische spinaziekroketten



20-25 STUKS

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 2-3 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 1 kg spinazie, bevroren
- 2 lente-uitjes
- ¾ tl chilivlokken
- 1 snufje gemalen nootmuskaat
- 1 citroen, rasp
- zout
- Peper
- ¼ bosje munt
- 250 g veganistische witte kaas
- 80 g droge paneermeel
- 80 g zonnebloemolie, voor het frituren

voor het paneerwerk

- Bloem
- Water
- paneermeel

om te serveren

- ketchup

MATERIAAL: keukenmachine, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Plaats een koekenpan op hoog vuur en voeg 1-2 eetlepels olijfolie toe.
2. Voeg de fijngesneden knoflook toe, de spinazie, en meng 4-5 minuten tot de spinazie verwelkt.
3. Voeg de fijngesneden lente-uitjes, chilivlokken, nootmuskaat, citroenrasp, zout, peper, de munt fijn gesneden toe en bak 1-2 minuten.
4. Laat goed droogkoken zodat je het hele vocht verwijdert.
5. Doe het mengsel in een keukenmachine en voeg de kaas, het paneermeel en de olijfolie toe en klop goed tot het mengsel dikker wordt en een puree wordt.
6. Als het mengsel te vloeibaar is, zet het dan in de koelkast om het te verdikken.
7. Zet een diepe koekenpan op het vuur samen met de zonnebloemolie tot hij heet wordt.
8. Vorm het mengsel tot kroketten en wentel ze door de bloem, daarna water en vervolgens paneermeel.
9. Volg hetzelfde paneerproces opnieuw en voeg ze in batches toe aan de hete zonnebloemolie.
10. Bak ze 3-4 minuten tot ze goudbruin zijn.
11. Haal het eruit en leg het op een absorberend keukenpapier.
12. Volg hetzelfde proces voor alle kroketten.
13. Serveer met ketchup.

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