



# Bitterballen & Kroketten

## Wortelkroketjes met yoghurt-knoflooksaus



### 16 STUKS

🕒 25 minuten bereiden

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 1 bos bospeen
- 2 bosuitjes
- 2 el pijnboompitten
- 6 gewelde abrikozen
- 4 takjes peterselie
- 4 takjes munt
- 3 sneetjes oud witbrood
- ½ zakje verse dille
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl paprikapoeder
- 1 mespunt cayennepeper
- zout
- versgemalen peper
- 1 el citroensap

#### voor het paneerwerk

- 1 sneetje oud witbrood
- 1 ei, M
- 75 g bloem
- Zonnebloemolie

#### om te serveren

- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 200 ml Griekse yoghurt

**MATERIAAL:** keukenmachine, frituurpan, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Wortels wassen, schoonmaken en in stukjes snijden.
2. Wortels in bodempje water in 5 à 7 minuten gaar koken.
3. Intussen bosuitjes schoonmaken en in ringetjes snijden.
4. Pijnboompitten in droge koekenpan licht goudbruin roosteren.
5. Korstjes van brood snijden en brood fijn verkruimelen.
6. Abrikozen in stukjes snijden.
7. Peterselie, munt en dille fijn knippen.
8. Knoflook pellen en fijn snipperen.
9. Wortels goed laten uitlekken en in keukenmachine doen.
10. Bosui, abrikozen, verse kruiden, ei, van broodkruim, de knoflook, paprikapoeder, cayennepeper, zout en peper toevoegen en geheel tot samenhangend, niet te nat mengsel pureren.
11. Indien nodig extra broodkruim toevoegen.
12. Pijnboompitten erdoor scheppen.
13. In kommetje yoghurt losroeren met citroensap, rest van knoflook, zout en peper.
14. Bloem in diep bord strooien.
15. Van wortelmengsel ca. 16 kroketvormige rolletjes vormen.
16. In koekenpan met anti-aanbaklaag olie verhitten.
17. Kroketjes stuk voor stuk door bloem wentelen en in hete olie rondom in ca. 8 minuten goudbruin en gaar bakken.
18. Laten uitlekken op keukenpapier.
19. Serveren met yoghurt-knoflooksaus.

**TIP:** Ook te serveren als mezze.

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