



Bitterballen & Kroketten

Brandadekroketten

8 STUKS

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 500 g aardappelpuree
- 300 g gare witvisfilet, bijv. kabeljauw of schelvis
- 3-4 ansjovisfilets, fijngesneden

voor het paneerwerk

- 3 el bloem
- 75 g paneermeel
- 1 groot ei
- zonnebloemolie, om te frituren

om te serveren

- 1 citroen, in partjes

MATERIAAL: frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de puree, de witvis en de ansjovisfilet goed met een vork.
2. Voeg naar smaak zout en peper toe.
3. Vorm met vochtige handen 8 kroketjes van het mengsel.
4. Strooi de bloem op een bord en het paneermeel op een tweede bord.
5. Klop het ei los in een diep bord.
6. Haal de kroketjes achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel.
7. Leg ze op een schaal en laat ± 30 min. in de koelkast opstijven.
8. Verhit de olie om te frituren tot 180°C.
9. Bak de kroketjes in 2 porties in de hete olie in 4-5 min. goudbruin en krokant.
10. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

TIP: Bewaar restjes gare visfilet, die je overhoudt van andere maaltijden, in de diepvries zodat je er snel kroketjes mee kunt maken.

BRON: deliciousmagazine.nl

