



# Bitterballen & Kroketten

## Garnalen- en aardappelkroketten met dille en harissa aioli

### 10-12 STUKS

🕒 80 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 500 g garnalen, gekookt en grof gehakt
- 100 g gekookte aardappelen
- 2 el geroosterde sesamolie
- 1 sjalotten, fijn gesneden
- 2 teentjes knoflook, geraspt
- ½ tl gerookte paprika
- ½ tl garam masala
- 1 bos dille, gehakt
- zout en peper

#### voor het paneerwerk

- 250 g bloem
- 1 ei
- 250 g paneermeel
- zonnebloemolie

#### om te serveren

- 2 eieren
- 5 teentjes knoflook, geraspt
- 1 el mosterd
- 1 el azijn
- 300 ml plantaardige olie
- 2 el harissa
- grof zeezout, naar smaak

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier, keukenpapier, frituurpan,

### ZO MAAK JE HET:

1. Doe de garnalen in een keukenmachine tot ze goed zijn vermalen, en zet ze dan apart
2. Rasp de gekookte aardappelen in een grote mengkom
3. Verwarm de sesamolie op middelhoog niveau.
4. Bak de sjalotten tot ze zacht en geurig zijn, voeg dan de geraspte knoflook toe en bak nog ongeveer een minuut
5. Voeg de gerookte paprika, garam masala en garnalen toe en zet het vuur lager om te voorkomen dat de kruiden verbranden als dat nodig is
6. Meng de geraspte aardappelen en dille erdoorheen.
7. Kook nog een minuut of zo, doe het dan over in een kom en laat afkoelen
8. Voor de harissa aioli mix je de eieren, knoflookteentjes, mosterd en azijn in een keukenmachine
9. Druppel de plantaardige olie er langzaam en continu in terwijl de keukenmachine draait, eerst slechts een paar druppels totdat het begint te emulgeren
10. Zodra de basis geëmulgeerd is, voeg je de harissa toe en pulseer je opnieuw tot het glad is.
11. Kruiden met zout naar smaak
12. Als het krokettmengsel afgekoeld is, vorm je het in 10-12 bolletjes
13. Leg de balletjes op een bakplaat die is bekleed met bakpapier en laat ze ongeveer 15 minuten in de koelkast afkoelen
14. Bereid een paneerstation voor, met bloem, ei en paneermeel op aparte borden
15. Rol elke kroket in de bloem, dan het ei, en dan de paneermeel.
16. Zorg ervoor dat ze elke keer gelijkmatig worden gecoat.
17. Leg de gepaneerde kroketten op een apart bord en zet ze apart
18. Verhit genoeg olie om de kroketten ondiep te bakken tot 180°C, in een hoge koekenpan
19. Bak de kroketten in batches tot ze goudbruin zijn en leg ze dan op een bord met keukenpapier bekleed
20. Kruid de kroketten met grof zeezout terwijl ze heet zijn, en serveer daarna met een schepje harissa-aioli

**TIP:** -

**BRON:** [greatbritishchefs.com](http://greatbritishchefs.com)

