



# Bitterballen & Kroketten

## Gerookte Zalmkroketten - Croquetas de salmón ahumado

### 10 STUKS

🕒 60 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 120 g gerookte zalm
- 120 g roomkaas
- ½ tl gedroogde dille
- ½ tl uienpoeder
- zwarte peper
- 75 g bloem

#### voor het paneerwerk

- 1 bio ei
- 1 el bio melk
- 150 g paneermeel
- ¼ tl gedroogde peterselie
- ¼ tl zeezout
- 4 el zonnebloemolie

#### om te serveren

- verse peterselie
- citroenpartjes

**MATERIAAL:** keukenmachine, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Voeg de roomkaas toe aan een kom, snijd de gerookte zalm in kleine blokjes en voeg toe aan de kom met roomkaas.
2. Doe daar vervolgens de dille, uienpoeder en vers gemalen zwarte peper aan roe en meng alles tot het goed gemengd is.
3. Bedek met huishoudfolie en voeg het minstens 15 minuten in de koelkast
4. Zet 3 diepe borden klaar.
5. In de eerst gaat de bloem, de volgende is voor het losgeklopte ei met melk, de laatste is voor het paneermeel dat je kruid met het zeezout en de peterselie.
6. Pak met een lepel wat van het gerookte zalmengsel en vorm het met je handen tot een kroket, ongeveer zo groot als een ei, bedek het met bloem, daarna met het ei en daarna met de paneermeel.
7. Herhaal elke stap voor een dubbele coating, dit voorkomt dat de binnenkant eruit sijpelt tijdens het bakken.
8. Volg deze stappen totdat het hele mengsel klaar is.
9. Verwarm een kleine antiaanbakpan op middelhoog tot hoog vuur en voeg 4 el zonnebloemolie toe.
10. Als de olie heet is, begin je met het bakken van je kroketten, bak ze ongeveer 1½ minuut per kant, in totaal 3 minuten, leg ze dan op een bord met keukenpapier en bak ze in batches zodat je de pan niet overvol raakt.
11. Leg de kroketten op een bord en garneer met verse peterselie en wat partjes citroen.

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

