



Bitterballen & Kroketten

Heekbrandade kroketjes



12 STUKS

🕒 30 minuten bereiden, 15 minuten wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 500 g kruimige aardappelen
- 200 ml volle melk
- 250 g heek vis
- 2 tenen knoflook
- 2 stuks verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 1 ei, M
- ½ tl gemalen nootmuskaat
- 90 g verse peterselie
- 2 el traditionele olijfolie
- 50 ml rode wijnazijn
- 2 el kristalsuiker
- 1 rode ui

voor het paneerwerk

- 75 g paneermeel

om te serveren

- gemarineerde rode uienringen

MATERIAAL: pureestamper, platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze in water met zout in 20 minuten gaar.
2. Giet af, doe terug in de pan en laat ze met deksel op de pan nog 5 minuten uitdampen.
3. Doe ondertussen de melk in een steelpan en voeg de heek, knoflook, tijm, laurier en peper en zout toe.
4. Pocheer de heek op laag vuur 12 minuten.
5. Breng ondertussen in een ander pannetje een laag water aan de kook.
6. Voeg, als het water kookt, het ei toe en kook in 6 minuten zacht.
7. Laat schrikken onder koud water en pel voorzichtig.
8. Haal de heek met een schuimspaan uit de melk en voeg samen met het ei toe aan de aardappelen.
9. Houd de melk apart.
10. Stamp met een pureestamper fijn.
11. Voeg 6 el melk toe zodat er een smeelige massa ontstaat.
12. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
13. Houd de rest van de melk weer apart.
14. Doe het aardappel-heekmengsel in een lage schaal en laat 1 uur opstijven in de koelkast.
15. Breng ondertussen een pan water aan de kook en zet een schaal met ijskoud water klaar.
16. Dompel de peterselie 30 seconden onder in het kokende water.
17. Haal de peterselie met een schuimspaan uit het kokende water en doe het in de schaal koud water.
18. Laat de peterselie uitlekken en pureer in de keukenmachine met de olie en zout.
19. Meng de azijn, suiker en wat zout in een kommetje tot de suiker is opgelost.
20. Voeg de ui toe, schep om en laat staan tot gebruik.
21. Vorm 12 kroketjes van het aardappelmengsel.
22. Doe de melk in een diep bord.
23. Doe het paneermeel in een ander diep bord.
24. Haal de kroketjes eerst door de melk en vervolgens door het paneermeel.
25. Verhit de olie in de frituurpan tot 180°C en frituur de kroketjes in 2-3 porties 4 minuten.
26. Laat uitlekken op keukenpapier.
27. Serveer met de gemarineerde uienringen en de peterseliesaus.

BRON: ah.nl