



Bitterballen & Kroketten

Mosselkroketjes

15 STUKS

🕒 1 uur 5 minuten bereiden, 1 uur wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 150 g gekookte mosselen
- 250 ml gezeefd mosselkookvocht
- 25 g boter
- 30 g bloem
- 125 ml slagroom
- 2 eieren, alleen de dooiers
- 2 el peterselie
- 2 el bieslook

voor het paneerwerk

- 75 g paneermeel
- 30 g bloem
- 2 eiwitten
- frituurolie

om te serveren

- grove mosterd

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

ZO MAAK JE HET:

1. In pan mosselkookvocht of bouillon tot helft inkoken.
2. In sauspan boter smelten en 30 g bloem erdoor roeren.
3. Nog 2 minuten zachtjes bakken.
4. Scheutje voor scheutje bouillon en slagroom toevoegen en blijven roeren tot dikke saus ontstaat.
5. Pan van vuur nemen.
6. Eieren splitsen, houdt de eiwitten apart, en dooiers met peterselie en bieslook door saus roeren.
7. Op smaak brengen met zout en peper.
8. Mengsel laten afkoelen en in koelkast door en door koud laten worden.
9. In diep bord eiwitten loskloppen.
10. Steeds 1 el van de dikke saus in je hand scheppen.
11. Mossel erin drukken en saus rond mossel tot kroket (of balletje) vormen.
12. Kroketjes eerst door bloem wentelen, dan door eiwit en vervolgens door paneermeel.
13. Frituurolie tot 180 °C verhitten en mosselkroketjes met 8 tegelijk in 3-4 minuten goudbruin frituren.
14. Mosselkroketjes in vergiet bekleed met keukenpapier laten uitlekken.
15. Mosselkroketjes serveren met grove mosterd.

BRON: ah.nl

