



Bitterballen & Kroketten

Portugese viskroketjes - Pastéis de bacalhau

18-20 STUKS

🕒 40 minuten + 12 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 300 g bakkeljauwfilets*
- 350 g aardappels, kruimige
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 2 takjes peterselie
- 1 bio citroen, rasp en sap
- 1 ei
- 1 tl chilivlokken
- olijfolie, milde

voor het paneerwerk

- olijfolie, milde, om in te frituren
- 65 g bloem

om te serveren

- brood, groene salade
- partjes citroen

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, staafmixer, frituurpan,

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDING

1. Begin een dag van tevoren met het weken van de bakkeljauw.
2. Spoel de visfilets onder koud stromend water.
3. Leg ze in een schaal met ruim water en laat ze minimaal 12 uur afgedekt weken op een koele plaats.
4. Ververs het water regelmatig, minstens 2 keer.
5. Boen de aardappels schoon en kook ze in de schil in 20 minuten gaar.
6. Breng de bakkeljauw in schoon water aan de kook en kook ze 10 minuten
7. Snijd intussen de ui, knoflook en peterselie fijn.
8. Verhit in een koekenpan de olijfolie.
9. Bak de ui en knoflook 3 minuten zonder te kleuren.
10. Laat de aardappels uitdampen en iets afkoelen, pel ze en doe in een kom.
11. Voeg de bakkeljauwfilets in stukken, de gefruite ui en knoflook toe en stamp tot een smeuïge puree.
12. Voeg het citroenrasp, ei en de bloem toe en meng goed.
13. Breng de puree op smaak met de peterselie en chilivlokken.
14. Vorm met twee vochtige lepels 18-20 kroketjes van het pureemengsel en leg ze op een schaal.
15. Klop de eieren los in een diep bord.
16. Strooi de rest van de bloem en het broodkruim in 2 andere diepe borden.
17. Rol de kroketjes één voor één door de bloem, door het ei en door het paneermeel.
18. Zet opzij.**
19. Verhit in de koekenpan een flinke laag olijfolie, zodat de kroketjes half in de olie liggen.
20. Bak ze in de hete olie in 4-5 minuten goudbruin en gaar.
21. Keer ze voorzichtig.
22. Laat de kroketjes op keukenpapier uitlekken en leg ze op een schaal.
23. Maak de sla aan met olijfolie, wat citroensap en zout en peper.
24. Serveer de kroketjes met brood en de salade.

* Bacalhau of bakkeljauw is gedroogde, gezouten kabeljauw. Je vindt het in de diepvries van grotere supermarkten.

** Maak meteen een dubbele portie van deze kroketjes en vries de ongebakken kroketjes in. Laat ze half ontdooien voordat je ze bakt.

BRON: deliciousmagazine.nl

