



Bitterballen & Kroketten

Tonijnkroketten met gefrituurde peterselie

6 STUKS

🕒 20 minuten bereiden, 1 uur wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 160 g tonijnmoot in olijfolie
- 1 citroen
- 20 g verse krulpeterselie
- 225 g verse aardappelpuree

voor het paneerwerk

- 1 middelgroot ei
- 50 g tarwebloem
- 50 g panko
- arachideolie

om te serveren

- 100 g koelverse ravigotesaus

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de tonijnmoot in olijfolie uitlekken.
2. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit.
3. Snijd $\frac{1}{2}$ van de peterselie fijn. Meng de tonijn samen met de aardappelpuree, de fijngesneden peterselie, 1 el citroenrasp en 1 el sap in een kom.
4. Vorm van het mengsel 6 balletjes.
5. Vorm de balletjes tot kroketten en zet afgedekt minimaal 1 uur in de koelkast.
6. Klop het ei los in een diep bord.
7. Doe de tarwebloem en de panko in aparte, diepe borden.
8. Haal de kroketten achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko.
9. Herhaal dit, zodat de kroketten dubbel gepaneerd zijn.
10. Verhit de olie op middelhoog vuur in een wok of braadpan.
11. Frituur, als de olie heet is, de kroketten in ca. 6 minuten goudbruin.
12. Neem de kroketten met een schuimspaan uit de olie.
13. Neem de blaadjes van de rest van de peterselie.
14. Frituur 15 seconden in dezelfde pan.
15. Neem uit de pan met een schuimspaan.
16. Garneer de kroketten met de gefrituurde peterselie en serveer met de ravigotesaus.

BRON: ah.nl

