



# Bitterballen & Kroketten

## Viskroket met roomkaas



**12 STUKS**

🕒 4 uur

**DIT HEB JE NODIG:**

**voor het vismengsel**

- 300 g vis, restjes
- 2 el roomkaas
- 1 limoen, sap en rasp
- 2 el peterselie, fijngehakt
- 2 el dille, fijngehakt
- zout
- peper

**voor de paneerlaag**

- 300 g paneermeel
- 200 g bloem
- 3 eieren
- olie om te frituren
- mayonaise, om te serveren

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier, koekenpan, keukenpapier

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verwijder de huid en graten van de vis.
2. Doe de stukken vis in een kom en voeg de rest van de ingrediënten voor het vismengsel toe.
3. Meng met een vork en prak het mengsel lichtjes tot het samenkomt.
4. Maak je handen vochtig en vorm het mengsel tot de gewenste vorm voor je kroketten.
5. Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier.
6. Zet minimaal 3 uur in de vriezer.
7. Je kunt ze nu in een kom of een afsluitbare zak bewaren en bakken wanneer je ze nodig hebt.
8. Ze kunnen maximaal 2 maanden in de vriezer bewaard worden.
9. Haal de kroketten uit de vriezer.
10. Haal ze eerst door de bloem, dan door het licht geklopte ei en rol ze vervolgens door het paneermeel.
11. Vul een brede, ondiepe pan met olijfolie tot een hoogte van 2 cm.
12. Verhit de olie tot 180°C.
13. Frituur de kroketten tot ze goudbruin en knapperig zijn.
14. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op een bord bekleed met keukenpapier.
15. Serveer met wat mayonaise.

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