



# Bitterballen & Kroketten

## Zalm- en witte bonenkroketten

### 8 STUKS

🕒 35 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 2 tl plantaardige olie
- 280 g zalmfilet, zonder huid
- 400 g cannellini-bonen, afgespoeld
- 4 lente-uitjes, dun gesneden
- 1 el dille, gehakt
- 1 grote citroen, fijn geraspte schil
- 50 g gewone bloem

#### voor het paneerwerk

- 12 eieren, licht geklopt
- 75 g panko
- plantaardige olie

**MATERIAAL:** platte schaal, plasticfolie, frituurpan,

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de olie in een grote antiaanbak-koekenpan op middelhoog vuur.
2. Bak de zalm 2 minuten per kant of tot hij helemaal gaar is.
3. Zet het over op een bord om af te koelen.
4. Gebruik een vork om grof te schilferen.
5. Doe bonen in een kom.
6. Gebruik een vork om te malen tot het gepureerd is.
7. Voeg lente-ui, dille, citroenschil en zalm toe.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Roer voorzichtig tot het goed gemengd is.
10. Vorm met eetlepels zalmmengsel tot ovaalvormige burgers, druk ze stevig aan.
11. Plaats de bloem, ei en paneermeel elk in aparte ondiepe kommen.
12. Rol voorzichtig 1 burger in de bloem om te coaten, schud het overtollige af.
13. Doop de burger in het ei en doop dan paneermeel om te bedekken.
14. Leg het op een bakplaat.
15. Herhaal dit met de resterende burgers.
16. Voeg genoeg olie toe aan een schone grote koekenpan om 7 mm omhoog te komen langs de zijkant van de pan.
17. Verhit op middelhoog tot hoog vuur.
18. bak de kroketten in porties, draai af en toe, gedurende 3 minuten of tot ze goudbruin zijn.
19. Leg het over op een bord met keukenpapier en serveer.

**BRON:** [taste.com.au](https://taste.com.au)

