



Bitterballen & Kroketten

Zalmkroket met dille en munt



12 - 16 STUKS

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het vismengsel

- 350 g aardappelen
- 1 el dille
- 1 el munt
- 1 citroen, rasp
- 1 el citroensap
- zout
- peper
- 2-3 el mayonaise
- 140 g gerookte zalm, uit blik

voor de paneerlaag

- 100 g bloem
- 2 eieren
- zout
- peper
- 200 g paneermeel
- 400 ml plantaardige olie om te frituren

om te serveren

- mayonaise
- citroen
- verse oregano

MATERIAAL: koekenpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Prik de aardappelen over het hele oppervlak in met een vork en doe ze in een kom.
2. Voeg 1-2 el water toe en dek de kom af met plasticfolie.
3. Verwarm de aardappelen 7-8 minuten in de magnetron op 800 watt.
4. Haal ze eruit en laat ze afkoelen.
5. Je kunt de aardappelen eventueel schillen.
6. Druk ze plat met een vork om ze te pureren.
7. Doe de gepureerde aardappelen in een kom en voeg de fijngehakte dille en munt, de citroenschil en het citroensap, zout, peper en mayonaise toe en meng alles goed met een lepel.
8. Voeg de zalm toe en meng goed.
9. Doe de bloem in een diep bord, de eieren met wat zout en peper in een andere diep bord en het paneermeel in een derde diep bord.
10. Vorm het mengsel tot kroketten en haal ze achtereenvolgens door de bloem, de eieren en het paneermeel.
11. Verhit een koekenpan met zonnebloemolie op hoog vuur tot een temperatuur van 180°C.
12. Bak de kroketten in twee porties, 1-2 minuten, tot ze goudbruin zijn.
13. Haal ze uit de pan, leg ze op keukenpapier en serveer met mayonaise, citroen en oregano.

BRON: akispetretzikis.com