

KIKKERERWT KROKET & BITTERBAL

INGREDIËNTEN

- Blikje kikkererwten
- Slagroom
- 1/2 Zoete ui
- 2 teentjes knoflook
- Gruyère kaas
- Blauwe kaas
- Peterselie
- Bloem
- 2 Eieren
- Paneermeel
- Mayonaise
- Mosterd



Stap #1. Kikkererwten ragout

1. Laat de kikkererwten uitlekken.
2. Je gaat de kikkererwten pureren met 50 ml slagroom + 1/4 zoete ui + 2 teentjes knoflook. Zo een 30 seconden.
3. Hak de peterselie fijn (ik had 4 losse bosjes) en pureer ook even mee. Je wilt het groen niet helemaal mee pureren, het wordt een mengsel met groene puntjes.
4. Je hebt nog 1/4 zoete ui, snijd deze in hele kleine stukjes. Je wilt nog een klein beetje structuur hebben in je kroket.
5. Doe dit ook met de Gruyère kaas (1/4 van stuk kaas) en blauwe kaas (1/2). Maak er hele kleine blokjes van.
6. Meng de klein gesneden stukjes ui & kaas door het mengsel heen.
7. Voeg flink wat zout & peper toe.
8. Laat het nu een paar uur, of de hele nacht dikker en steviger worden in de koelkast.

Volgende # Stappen. Draaien, koelen & Frituren

1. Zet alles klaar. Dat betekent 3 borden: Bord 1 --> bloem. Bord 2 --> 2 geklutste eieren. Bord 3 --> Paneermeel met klein gesneden peterselie. Bij elk bord ook 2 lepels.
2. Haal de kikkererwten ragout uit de koelkast
3. Pak de lepel bij de bloem en neem een schep van de kikkererwten ragout. Het is even oefenen, maar probeer met de lepels een vorm van een kroket te krijgen en te rollen in de bloem. Voorzichtig want je wilt niet dat het uit elkaar valt.
4. Vorm de kroket voorzichtig bij in je hand.
5. Laat de kroket in het eimengsel glijden. En met de 2 lepels rol je de kroket voorzichtig om. Of je drapeert het eigeel erover heen.
6. Met de eimengsel lepels leg je de kroket in het paneermeel. En met je paneermeel lepels zorg je dat overal een goede laag paneermeel op zit. Je kan een beetje met je vingers helpen drukken.
7. Een kroket is hetzelfde principe, maar dan maak je een balletje. Is een stuk makkelijker!
8. Leg al je kroketten en bitterballen op een schaal in de koelkast.
9. Is het bitterballen / kroketten tijd? Zet je frituurpan aan (190 graden). Laat lekker heet worden, zo krijgen ze een goed knapperig korstje.
10. De kikkererwt kroketten & bitterballen gaan voor 2 minuten in de frituurpan.

Recept romige zachte mosterdsaus

Je neemt een paar flinke klodders mayonaise + 1 schep mosterd + scheut slagroom + klein beetje peper. Flink romig mengen en in de koelkast naast de kikkererwt kroketten & bitterballen bewaren.

Liefs, Melanie