

CHEESY AARDAPPELKROKETJES



CATEGORIE VERSE FRIET & AARDAPPELRECEPTEN

BEREIDINGSTIJD 60 MINUTEN

AANTAL 6 PERSONEN

INGREDIENTEN

- 800 g vastkokende aardappelen, geschild, in stukken
- versgemalen zwarte peper en zout
- scheut melk
- 1 el mosterd
- 100 g geraspte kaas
- 2 eieren
- 5 g krulpeterselie, fijngesneden
- 1 tl knofookpoeder
- bloem
- paneermeel
- *pureestamper*
- *schaal*
- *plasticfolie*
- *(frituur)pan met olie*
- *keukenpapier*

BEREIDINGSWIJZE

- > Doe aardappelen in een pan met licht gezouten water en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar.
- > Giet aardappelen af. Voeg melk en mosterd toe en stamp aardappelen tot een smeùige puree. Meng kaas, 1 ei, peterselie, knofookpoeder en wat peper en zout erdoor. Doe het mengsel in een schaal en laat afkoelen. Dek de schaal af met plasticfolie en zet minimaal een uur in de koelkast om op te stijven.
- > Verhit olie in (frituur)pan tot 175 °C. Klop resterende ei los in een diep bord en strooi bloem en paneermeel op twee andere borden.
- > Verdeel het aardappelmengsel met een mes in langwerpige delen en vorm daar met de hand kroketjes van.
- > Wentel de kroketjes eerst door bloem, dan door losgeklopt ei en vervolgens door paneermeel.
- > Frituur de kroketjes in 5 minuten goudbruin in de olie. Laat uitlekken op keukenpapier.