

GEFRITUURDE AARDAPPEL-KAASBALLETJES



CATEGORIE BORRELHAPJES

BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

AANTAL 4 PERSONEN

INGREDIENTEN

- Diamant om in te frituren
- Goudse kaasblokjes
- Bloem
- Ei
- Paneermeel
- Zout
- Peterselie

BEREIDEN

- > Kook de aardappelen gaar en bereid met boter en melk een stevige puree.
- > Splits het ei en meng de dooier met fijngesneden peterselie en wat zout door de puree.
- > Roer het eiwit met 1 eetlepel water los.
- > Kneed de aardappelpuree rondom de kaasblokjes en vorm dit tot balletjes.
- > Wentel deze eerst door het eiwit en dan door het paneermeel.
- > Verhit de Diamant frituurolie tot 175 graden en frituur de kaasballetjes in 4 minuten goudgeel.
- > Laat ze op keukenpapier uitlekken en leg ze op een warme schaal.

Lekker met wat pittige mosterd.