



Bijgerechten

Aardappelkroketjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

750 gram aardappelen (bloemige)
1 ei (voor de puree)
2 eieren (voor de korst)
melk (warme, scheutje)
1 eetlepel mosterd
paneermeel
2 eetlepels boter
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet af en laat even uitstomen.

Voeg de melk, eieren voor de korst en de boter toe aan de aardappelen en stamp tot een puree. Voeg de mosterd toe en kruid met peper en zout. Meng alles goed door elkaar.

Schep de aardappelpuree in een schaal. Dek af met folie en laat ongeveer een uur in de koelkast afkoelen en opstijven.

Doe een flinke hoeveelheid paneermeel in een bord, kluts in een ander bord de resterende eieren los. Vorm mooie aardappelkroketjes van de aardappelpuree. Haal ze door het ei en vervolgens door het paneermeel zodat er een mooi laagje om het kroketje ontstaat. Bak de aardappelkroketjes 4 minuten in heet frituurvet.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

