



Kroketjes van gerookte palingfilet of gerookte ham



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

500 gram aardappelen

zout

1 scheut melk

1 klontje boter

peper

nootmuskaat

200 gram gerookte palingfilet (fijngeprakt of gerookte ham, fijngesneden)

1 bosje bieslook (fijngesneden)

1 kopje bloem

2 eieren (losgeklopt)

2 kopjes paneermeel

frituurolie

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en voeg de melk en de boter toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Prak tot een smeugige puree.
- 2.** Voeg de paling of ham en bieslook toe. Meng goed en laat afkoelen.
- 3.** Rol de afgekoelde vulling tot kleine balletjes. Wentel deze achtereenvolgens door bloem, ei en paneermeel. Laat even opstijven in de koelkast en frituur ze gedurende ± 2 à 3 minuten in olie van 170 °C.