

LINZEN KROKETTEN

Vorbereidingstijd: 15 minuten | Totale tijd: 45 minuten | Porties: 20 kroketten

Ingrediënten:

- 60 ml (koolzaad) olie
- 100 g gele ui, gesnipperd
- 60 g wortelen, fijnggehakt
- 100 g kastanjechampignons, fijnggehakt
- 500 g hele rode linzen, gekookt en goed uitgelekt
- 1 el gerookte paprika
- 500 g rode aardappelen, gepureerd
- 500 g gespletten rode linzen, gekookt tot een puree, ontdaan van overtollig vocht
- 1 groot ei
- peper en zout

Paneren:

- 120 g bloem
- 4 grote eieren, losgeklopt
- 200 g Panko paneermeel

Instructies:

1. Verhit in een grote braadpan olie op een middelhoog tot hoog vuur en fruit de uien tot ze zacht zijn. Voeg de wortelen en champignons toe en bak tot ze zacht zijn. Voeg de hele linzen toe en meng met een lepel tot een gelijkmatige mix.
2. Wanneer dit door en door warm is en licht sist, voeg het paprikapoeder toe. Roer om alles goed te bedekken. Zet aan de kant.
3. Doe de aardappelen, gespletten linzen, het uienmengsel en een ei in een grote mengkom en zorg ervoor dat dit een goed gemengd geheel wordt en breng op smaak met peper en zout.
4. Maak van dit mengsel 20 kroketten. Bedek elke kroket met bloem, dan met het losgeklopt ei en vervolgens met de panko.
5. Bak de kroketten in een friteuse op 190°C tot ze goudbruin zijn.
6. Onmiddellijk opdienen.

Tip van de chef: Als je op zoek bent naar een lekkere dipsaus, dan is een eenvoudige zure room met verse bieslook een mooie aanvulling op deze kroketten.

