



Zelfgemaakte aardappelkroketjes

Ingrediënten:

1 ei
1 snuf peper en zout
1 kg aardappels

Paneer:

Speltbloem (of een glutenvrij meel zoals boekweitmeel)
Snuf peper en zout
Fijngehakte amandelschilfers
3 eieren

Bereiding:

Schil de aardappels en kook ze gaar. Giet de aardappels in een zeef en laat het kookvocht zo goed mogelijk wegdampen. Pureer de aardappels en druk ze dan door de zeef zodat je heel fijne verkruimelde aardappels krijgt. Roer het ei door de aardappel. Roer het heel goed door. (Als het erg droog blijft, kan je een paar el plantaardige melk of wat boter toevoegen). Breng de puree op smaak met een beetje peper en zout. Laat het helemaal afkoelen, minimaal een uur lang.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Amandelschaafsel wat fijner hakken. Bestuif een werkvlak met wat speltbloem. Neem een spuitzak met een spuitmond ter dikte van een aardappelkroketje. Spuit met een vlotte beweging lange rollen. Snijd de kroketten uit de rollen (ongeveer 5 a 6 cm per kroket) Lukt het niet met de spuitzak, gebruik je handen tot je kroketachtige vormpjes hebt.

Zet 3 borden klaar: 1 met speltbloem peper en zout, 1 met amandelschaafsel, een met losgeklopte eieren. Rol de kroketjes door de bloem zodat ze helemaal bedekt zijn. Vervolgens rol je de kroketjes door het ei en dan door de amandelsnippertjes.

Oven voorverwarmen op 200 C. Aardappelkroketjes in midden van oven in ongeveer 20 min. goudbruin bakken.

