

PETERSELIEWORTEL- KROKET

MET MOSTERDMAYONAISE

Moeilijkheidsgraad

5 tot 8 stuks

Keuken: Nederlands

Bereidingstijd: 60 minuten + 7 uur wachttijd

INGREDIËNTEN

- 160 g geschilde peterseliewortel (200 g ongeschild)
- 30 ml plantaardige room
- 35 g oude kaas
- 50 ml water
- 70 g aardappel
- 5 g verse platte peterselie

MOSTERDMAYONAISE

- 2 eetl. mayonaise (zie blz. 58)
- 3 eetl. mosterd
- gemalen verse peperkorrels

SPECIALE TOOLS

Frituurpan, staafmixer

Dit kroketje is een vreemde snack in het frituurmandje, want we maken dit niet op basis van een velouté, maar op basis van aardappelpuree. Het lijkt dus ook misschien wat meer op een aardappelkroket dan een klassieke ragoutkroket. O mensen, dit kookboek zit vol verrassingen, hè. Zo ook de peterseliewortel. Het is de wortel die onder een peterseliesoort groeit. Behalve het blad kun je dus ook die witte wortel eten. Het smaakt een beetje als een mix tussen knolselderij en pastinaak. Erg lekker.

- Snijd de peterseliewortel in grove stukken en kook 20 minuten in ruim water tot de stukken echt goed gaar zijn. Kook tegelijkertijd 70 gram aardappel tot ze net als de peterseliewortel helemaal gaar zijn en bijna uit elkaar donderen.

- Doe de peterseliewortel met de room en oude kaas in een maatbeker en pureer helemaal glad. Giet in een kom en doe daar de aardappel bij. Prak met een vork tot een mooie stevige puree. Breng op smaak met zout en peper en vergeet ook de gehakte peterselie niet erdoorheen te roeren. Zet de vuling minimaal 2 uur in de koelkast.

- We gaan verder met de mosterdmayo. Maak de mayo van bladzijde 58 (of koop 'm, dat mag van mij). Mix de mosterd en de mayo. Maal er wat verse peper doorheen en zet opzij in de koelkast.

- Haal nu de puree uit de koelkast en verdeel in 5 tot 8 ballen (net hoe groot je ze wilt hebben).

- Kneed voorzichtig de bal tot een kroketje en rol met je ring-, middel- en wijsvinger tot een mooie cilinder. Je duim en pink zorgen er tegelijkertijd voor dat het cilindertje mooie platte zijkanten heeft. Leg de kroketjes op plasticfolie en zet in de koelkast om even terug te koelen.

- Zet nu 3 borden op een rijtje: een tje met bloem, een met 3 geklutste eitjes en een met een mix van panko en paneermeel.

- Kies zorgvuldig welke hand je ei-hand wordt en welke hand de paneer-hand wordt. Als je ze door elkaar haalt, krijg je kroketvingers en dat wil je niet (neem ik aan).