

## Aardappelkroketten (20 stuks)

### Ingrediënten

1 liter frituurolie

750 gram kruimige aardappelen

40 gram boter

3 eieren (waarvan 1 voor de puree)

1 eetlepel mosterd

paneermeel

2 theelepels zout (1 voor de aardappels, 1 voor de puree)

1 theelepel peper

1. Schil de aardappelen.
2. Snijd ze in even grote stukken.
3. Leg ze in een pan water met een theelepel zout.
4. Kook de aardappelen gaar in 20 minuten.
5. Giet de aardappelen af.
6. Verwarm de melk in een pannetje of in de magnetron.
7. Doe 1 ei, de warme melk en de boter bij de aardappelen.
8. Stamp hier een fijne puree van.
9. Meng de mosterd, peper en zout door de aardappelpuree.
10. Laat de puree minstens een uur afkoelen.
11. Maak een straatje van soepborden. Dat betekent dat je 3 borden naast elkaar op tafel zet.
12. Doe in 1 bord 2 eieren. Los kloppen.
13. Doe in het andere bord een flinke laag paneermeel.
14. Zet er een leeg bord naast.
15. Vorm staafjes van de aardappelpuree.
16. Haal een kroketje eerst door het ei en daarna door het paneermeel.
17. Leg het gepaneerde kroketje in het lege bord.
18. Haal alle staafjes aardappel eerst door het ei en dan door het paneermeel.
19. Leg de gepaneerde kroketjes bij elkaar op een bord.
20. Verhit de frituurolie in een pan.
21. Test de temperatuur van de olie door er een stukje brood in te doen. De temperatuur is goed wanneer de olie rond het brood gaat borrelen.
22. Doe maximaal 3 kroketjes tegelijk in de olie. Frituur de kroketjes totdat ze mooi bruin zijn. Dat duurt 4 tot 6 minuten.

23. Haal ze dan uit de olie met een schuimspaan. Laat ze uitdruppen op een stuk keukenpapier.
24. Bak de rest van de aardappelkroketjes ook goudbruin.
25. Smakelijk eten!