

Kroketjes van schorseneren



 Bereiden in: frituur

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 2 st. schorseneren
- 2 dl. melk
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 25 gr. bloem
- Bakboter en olijfolie, om in te bakken
- 1 ei
- 50 gr. paneermeel
- zout (naar smaak toevoegen)

Voedingswaarde

Wist u dit

Van armeluisvoeding tot culinaire specialiteit. De schorseneren worden door menig sterrenrestaurant prominent op de kaart gezet.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Kroketjes van schorseneren



Bereiding

- 1 Zet een pannetje klaar met halve liter water met een flinke scheut melk erdoor, tijm, rozemarijn en wat zout.
- 2 Boen de schorseneren grondig onder de kraan en schil de schorseneren en snijd ze in even grote stukjes van ongeveer 5 cm
- 3 Kook de schorseneren beetgaar in het water met de melk. Haal ze eruit en laat iets afkoelen.
- 4 Paneer de schorseneren nu in de bloem, ei en vervolgens het paneermeel tot kroketjes.
- 7 Net voor het serveren de kroketjes frituren, naar wens iets na zouten.

Kooktips

Tips puree: winters smullen samen met een puree van aardappel of pastinaak en wortelpeterselie.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-ee-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten