



Pastinaakkroketten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de bechamelsaus:

50 gram boter
50 gram bloem
300 ml volle melk
175 gram gruyère (geraspt)
1/2 theelepel mosterd
1/2 theelepel worcestershiresaus
zout

Voor de kroketten:

350 gram pastinaken (ongeschild)
25 gram boter
2 sjalotten (fijngesneden)
25 gram mierikswortelcrème
75 gram bloem
2 eieren (losgeklopt)
85 gram panko
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de bechamelsaus: smelt de boter in een diepe pan en voeg de bloem toe. Roer goed en laat de bloem even aanbakken. Voeg beetje bij beetje de melk toe en blijf roeren tot je een gladde, gebonden saus hebt. Haal van het vuur en voeg de gruyère, de mosterd en de worcestersaus toe. Breng op smaak met zout. Meng goed. Hou de saus apart.



- 2.** Maak de kroketten: leg de pastinaken naast elkaar in een braadslee. Zet 90 minuten in een op 140 °C voorverwarmde oven. Verwijder de schil, snij in stukken en pureer.
- 3.** Verhit de boter in een pan en fruit de sjalotten 10 minuten, tot ze zacht en geel zijn. Voeg samen met de bechamelsaus en de mierikswortelcrème toe aan de pastinaakpuree. Breng op smaak met peper en zout. Roer goed en laat goed afkoelen.
- 4.** Kneed langwerpige kroketjes van het mengsel. Wentel ze achtereenvolgens in bloem, ei en panko.
- 5.** Verhit de friteuse tot 180 °C. Frituur de kroketten in kleine porties gedurende 2 à 3 minuten, tot ze mooi goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer meteen.