Gefrituurde aardappelkroket met Kalkoenlardinettes®

40 minuten

10 personen



Ingrediënten

- 250 g Kalkoenlardinettes®
- 1 kg aardappelen
- 3 dooiers
- 5 cl goede olijfolie
- Bloem
- Eiwit
- Chapelure
- Slaatje naar keuze

Bereiding

Kook de aardappelen in gezouten water en steek door.

Voeg er de gebakken Kalkoenlardinettes®, de eierdooiers en de olijfolie aan toe. Vermeng en vorm de aardappelen in kleine hamburgers.

Laat overnachten en paneer op zijn Engels.

Sueer de ui, de chilipeper, de suiker en blus met de azijn. Voeg er de tomatenpuree en de gepelde tomaten aan toe. Laat 10 min. zachtjes koken en mix de saus.

Voeg alle ingrediënten samen voor de mayonaise en trek de saus op met een staafmixer.

Frituur de aardappelen en serveer met de 2 sausen en een slaatje.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be