



Linzenkroketjes met mosterd mayonaise



Ingrediënten (voor 12 stuks)

- 45 gram roomboter
- 68 gram bloem
- 3 dl kookvocht van de linzen
- 120 gram gare linzen
- Peterselie, peper, zout, gemalen komijn
- Eiwit / broodkruim / panko

Bereiding

1. Hakt de peterselie ragfijn en smelt de boter in een passend pannetje met iets komijnpoeder.
2. Voeg de bloem toe en laat 1 minuut rustig garen zonder te kleuren.
3. Voeg in twee keer de bouillon bij de roux, roer met een garde goed glad en laat even rustig doorkoken.
4. Spatel voorzichtig de gare linzen en de peterselie erdoor.
5. Proef en voeg naar smaak met peper en zout toe.
6. Laat afkoelen tot koud en stevig (evt. al gelijk in een spuitzak)
7. Met behulp van een spuitzak mooie gelijkmatige banen spuiten
8. Rol deze door het broodkruim.
9. Snijd de gewenste lengte en paneer ook de zijkantjes.
10. Vervolgens door het eiwit halen en als laatste nog 1 keer door de panko.
11. A la minute in schone olie op 180 graden frituren, ong. 2 a 3 min.

Ingrediënten voor de mosterd mayonaise

- 25 gram eidooier
- 5 gram witte wijnazijn
- 2,5 dl zonnebloemolie
- theelepel gladde mosterd
- 6 druppels Worcester saus
- snufje zout, gemalen witte peper
- citroensap van een $\frac{1}{4}$ citroen
- grove (Zaanse) mosterd naar smaak

Bereiding

1. Weeg alle ingrediënten af.
2. De eidooiers met de azijn, citroensap, Worcester saus en de gladde mosterd glad draaien met een staafmixer of in de keukenmachine.
3. Voeg druppelsgewijs de olie toe zodat er een mooie dikke mayonaise ontstaat, breng op smaak met de overige ingrediënten en de grove mosterd naar smaak.
4. Als de mayonaise te dik is, evt. iets afslappen met koud water.

