

Aspergekroketten

Voor 4 personen

Ingrediënten

Vulling

- 20 asperges
- 1 L kippenbouillon
- 0,5 L room
- 0,5 glas droge witte wijn
- Nootmuskaat naar believen
- 1 bosje gehakte peterselie
- Peper & zout
- Witte roux (binding)

Korst

- Bloem
- 8 hele eieren
- Paneermeel

Bereidingswijze

Vulling

Kook de aspergesschillen 20 minuten in de bouillon. Kook vervolgens de asperges gaar in de gezeefde bouillon (schillen eruit). Snijd de gare asperges in stukjes van ± 1 cm. Voeg de witte wijn en de room toe aan de bouillon en laat het geheel opnieuw koken. Voeg de gesneden asperges, nootmuskaat, peterselie, peper en zout toe aan bouillon. Breng het mengsel aan de kook en bind het met de witte roux. Laat het geheel 1 nacht laten rusten in de 'frigo'.

Paneren

Portioneer de volgende dag het mengsel in gewenste kroketgroottes. Klop de eieren los in een kom. Wentel elke portie in de bloem, vervolgens in het eimengsel, en vervolgens in de paneermeel. Vries de kroketten in of bak ze meteen.

Frituren

Dat gaat in 2 stappen: voorbakken - even laten rusten - dan lekker bruinen.

Serveren

Met peterseliemayonaise en tranche de citron.

Wij wensen u een sjeke maaltijd toe.

l'équipe Sjiek

Café Sjiek

Fondé en 1982

www.cafesjiek.nl / info@cafesjiek.nl / [@cafesjiek](https://www.instagram.com/cafesjiek)