

Makreelkroketten



4 mensen

15 min voorbereiding

10 min koken

De ingrediënten

- 2 x 118 g blikjes** la belle-iloise makreelfilets in olijfolie en 5 bessen
- 2** aardappelpuree
- 1** ei
- 60 g** paneermeel
- 4 snufjes** zout
- 2 snufjes gehakte** verse korianderblaadjes of peterselie
- 1** citroen

De fasen

- 1- Kook de aardappelen in water of in de magnetron.
- 2- Open de blikken makreelfilets en bewaar de olie voor het koken.
- 3- Schil de aardappelen en prak ze met een vork
- 4- Voeg het ei, de kruiden, de vis en 1/3 van het paneermeel toe.
- 5- 10 minuten koelen
- 6- Vorm 12 kleine pucks met de hand en bestrijk ze met het overgebleven paneermeel
- 7- Bak de palets in een koekenpan met de olie uit het blik en draai ze af en toe om.
- 8- Serveer met een groene salade en partjes citroen om over de kroketten te knippen voor het eten.