

Gebraden kip croquetten / Roasted chicken croquettes



De boodschappen voor 20 kleine croquetten

500 gram bloemige gekookte aardappelen
30 gram boter
geraspte schil van ½ citroen
¼ theelepel versgemalen zwarte peper
100 gram broodkruimels
plantaardige olie, om te frituren

3 vrije uitloop eieren
takjes dragon, fijn gehakt
½ theelepel zout
200 gram (restje) gebraden kip
100 gram meel

Zo maak je de kip croquetten

Kook de aardappelen gaar, stamp ze fijn en laat ze wat afkoelen.

Rasp de citroenschil, hak de dragon fijn en zet ze opzij.

Klop alvast 1 van de eieren los, zet ook even opzij.

Rooster brood, maal het fijn in de blender.

Pureer de aardappels met de staafmixer, mix er ei, boter, dragon, citroen en zout&peper door.

Schep ook de versnipperde kip er door.

Doe het meel in een kom, kluts de overgebleven 2 eieren in een tweede kom en doe de broodkruimels in een derde kom.

Rol tussen je handen kleine cilinders van de aardappelmix.

Rol de cilinders door het meel, ei en dan door de broodkruimels.

Koel de croquetten 30 minuten in de ijskast, voor je ze frituurt.

Frituur de croquetten in gedeelten in 2-3 minuten goudbruin.

Serveer de croquetten met de chutney die we gisteren maakten.

Hollanders eten er ook nog graag zachte witte broodjes bij ;)

Gebraden kip croquetten / Roasted chicken croquettes



Shopping list for 20 small croquettes

500g floury potatoes, boiled

30g unsalted butter

½ lemon, zest only

¼ teaspoon freshly ground black pepper

100g breadcrumbs

vegetable oil, for deep frying

3 free range eggs

tarragon sprigs, finely chopped

½ teaspoon salt

200g (leftover) roast chicken

100g flour

How to make the chicken croquettes

Boil the potatoes until tender, mash them fine, cool them slightly.

Zest the lemon, chop the tarragon and put both aside.

Beat 1 of the eggs and put it aside for now.

Toast some bread, crumble it in the blender.

Mash the potatoes with a ricer fine as possible.

Mix in the egg, butter, tarragon and salt&pepper.

Stir in the shredded chicken as well.

Put the flour in a bowl, beat the remaining two eggs in a second bowl and place the breadcrumbs in a third bowl.

Roll small cylinders of the mixture between your hands.

Roll each cylinder in flour, dip in egg and coat in breadcrumbs.

Place the croquettes in the fridge to chill for 30 minutes before frying.

Fry the croquettes in batches for 2-3 minutes, or until golden-brown.

Serve the croquettes with the tomato chutney we made yesterday.

Dutchies like their croquettes served with soft white buns as well ;)