




Kroketter van Val-Dieu Bouquet des Moines met veldsla en witloof

 15 min
(+ 30 min rusttijd)

 5 min

 6 stuks

Ingrediënten

- 2 Val-Dieu Bouquet des Moines
 - 2 eieren
 - 2 witloofstronken
 - 100 g veldsla
 - 4 eetlepels van een mix van granen, bessen en gedroogde veenbessen
 - 50 g panko
 - 50 g paneermeel
 - 1 klein bordje bloem
 - Druivenpitolie (of frituurolie)
- Vinaigrette met honing:**
- 1 pot volle yoghurt van 125 g
 - 1 eetlepel mayonaise
 - 1 eetlepel graanmosterd
 - ½ eetlepel vloeibare honing
 - Peper en zout

Bereiding

- > Snij beide Val-Dieu Bouquet des Moines in 3 dikke plakken. Haal ze door de bloem, dan door de losgeklopte eieren. Rol ze dan in het broodkruim. Dip ze nogmaals in de eieren, dan in de panko. Laat minstens 30 minuten in de koelkast staan zodat de korst kan opstijven.
- > Mix de ingrediënten van de vinaigrette in een kleine bokaal, voeg er 1 of 2 eetlepels water aan toe, sluit af en schud goed.
- > Snij de witlof in fijne reepje en laat ze in koud water staan.
- > Verhit een beetje olie in een koekenpan (± 1 cm). Bak de kroketter snel aan beide kanten bruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- > Serveer onmiddellijk met de veldsla, de uitgelekte witloofreepjes en de zadenmix. Serveer de vinaigrette apart. Voorgerecht of kleine lunch? Je ziet maar!

Tip

Heb je geen panko, vervang die door fijngemalen cornflakes (natuur) of gewone paneermeel.


Ontdek
andere
recepten

