

Ingrediënten voor 4 personen

400 g varkensgehakt 600 g  
aardappelpuree 2 eieren 200 g  
paneermeel 2 uien 4 el sojasaus  
6 el mayonaise 6 el bloem boter  
frituurolie peper en zout

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Japans

**Soort\_gerecht:** Borrelhapje

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Varkenskroketjes op z&apos;n Japans

Lekker Japans aperitiefhapje

### Bereidingswijze

Hak de uien fijn en stoof ze 3 minuten in een beetje boter. Meng de puree, de uien en het vlees. Maak er kroketjes van ter grootte van een ei. Haal elk kroketje door de bloem, vervolgens door de geklopte eieren en als laatste door het paneermeel. Frituur de kroketjes tot ze een mooie goudbruine kleur hebben. Leg ze even op keukenpapier om het overtollige vet te absorberen. Meng de sojasaus onder de mayonaise. Serveer dit bij de warme varkenskroketjes.