

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram aardappelen - 400 gram gepelde kleine garniaaltjes- 300 ml tomatensaus - 2 teentjes knoflook - 1 eetlepel boter - 2 eetlepels geraspte parmezaanse kaas - 1 eetlepel citroensap - 1 laurierblad - 2 eieren - 100 gram paneermeel - olijfolie - suiker - zout en peper

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Spaans

**Smaak:** Zout

**Soort\_gerecht:** Borrelhapje

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Tapa : kroketten van aardappel met garniaaltjes

"Croquetas de patata con gambas"

### Hulpmiddelen

Een kookpan met deksel - een steelpan - een frituurpan

### Bereidingswijze

Kook de aardappelen in de schil in voldoende water met wat zout. Giet ze vervolgens af, pel ze en druk ze door een zeef, het moet in ieder geval een fijne puree worden. Meng de puree samen met de Parmezaanse kaas, de gesmolten boter en het citroensap. Breng op smaak met versgemalen peper. Bak, in een andere pan, in wat olie de garniaaltjes op een zacht vuur gedurende ongeveer 10 minuten. Haal ze uit de olie en zet even apart. Bak in diezelfde olie de knoflook tot ze begint te kleuren. Voeg de tomatensaus toe samen met het laurierblad, voeg zout naar smaak toe evenals peper en wat suiker. Kook dit met een deksel op de pan en op een zacht vuur gedurende 15 minuten. Meng de aardappelpuree met de helft van de garnalen, voeg wat van de losgeklopte eieren toe en maak van dit mengsel kroketten. Haal deze eerst door het losgeklopte ei en vervolgens door het paneermeel. Bak de kroketten in voldoende olie (heet, circa 180? C) in de frituurpan tot ze goudbruin zijn. Het werkt wat makkelijker als je ze een half uurtje in de koelkast laat opstijven voordat ze door het ei en het paneermeel gaan.

### Serveertips

Serveer ze op wat van de tomatensaus, met hier overheen de rest van de garniaaltjes.