



Kroket van tomaat-Chorizo-salie met zoete tomaten Mayonaise



Voorgerecht



45 min.



4

INGREDIENTEN:

- 200 gr aardappelpuree
- 100 gr chorizo in blokjes
- 100 gr tomatenblokjes
- 5 cl Sweet Tomato Vinegar BELBERRY
- 5 gr fijngehakte salie
- Voor het paneren: losgeklopt eiwit-bloem-panko

Voor de mayonaise:

- 2 eierdooiers
- 10 gr zachte mosterd
- 4 dl arachideolie
- 5 cl Sweet Tomato Vinegar BELBERRY
- 1 ontvelde en ontpitte tomaat in kleine blokjes

BEREIDING:

- Maak de kroketten: meng de puree met de chorizo en tomaatblokjes, breng op smaak met de Sweet Tomato vinegar en fijngehakte salie. Vorm de kroketten, naar keuze, paneer en laat even rusten in de koeling. Frituur krokant op 180°C.
- Frituur ook enkele salieblaadjes. Laat uitlekken.
- Maak de mayonaise door dooiers en mosterd los te kloppen en er de olie straalsgewijs en gebonden aan toe te voegen. Breng op smaak met de Sweet Tomato en tomaatblokjes.

PRESENTATIE:

- Schik de kroketten samen met de gefrituurde salie, doe er de Sweet Tomato mayonaise bij.

