**aardappelkroketten met parmezaan**

nootmuskaat

mosterd

parmezaan

bloem
**paneermeel**
**aardappelen**

**boter**

**eieren**

**peper & zout**

**droge Sherry**

Kook aardappelen en laat ze uitdampen. pureer met boter, eidooiers, peper en zout. Breng op smaak met een scheutje droge sherry (!), nootmuskaat en een lepeltje mosterd. Voeg dan fijn geraspte parmezaanse kaas toe in een verhouding van minstens 1/5 tegenover de aardappelen. Maar het mag meer zijn.

Deze puree moet zeer stevig aanvoelen. Desnoods wat vloeiende bloem toevoegen om de consistentie te verbeteren. Zet de puree een tijdje in de frigo.

De kroketjes op foto werden gemaakt met een eenvoudige ‘krokettenpers’, maar het kan ook met de hand. Wentel ze daarna eerst in bloem, dan in losgeklopt ei en tenslotte in paneermeel.

Bewaar ze een nacht in de koelkast alvorens ze te frituren tot goudbruin in plantaardige olie op 185°C.