**Aardappelkroketten**

aardappelen  
boter

vloeiende bloem

of kastanjemeel

**eieren**  
**nootmuskaat**

**paneermeel**  
**peper en zout**

Kook de geschilde de aardappelen, pureer door de passe-vite en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Scheid het eigeel van het eiwit. Voeg het eigeel en de bloem toe aan de puree (het deeg mag niet kleven). Vervang bij wildgerechten de bloem door kastanjemeel.

Maak rolletjes van 3 cm lang, rol eerst door bloem, eiwit en daarna door paneermeel.  Zet koud weg. Bak de kroketjes in een frituurpan op 180°C.