

Champignonkroketten met zoetzure courgetten



Ingrediënten

- 50 gr boter
- 60 gr bl
- 300 ml groentenbouillon
- 250 gr boschampionns
- 1 ui
- room

:

- tijm
- 2 eieren
- Paneermeel
- olie om te frituren
- kappertjes
- sla

:

- 1 courgette
- 1 dl azijn
- 1 dl Water
- 150 gr Suiker
- 1 citroen (sap + zestes

Bereiding

Snipper de ui en snijdt de champignons klieën.

Verhit de boter in een pan voeg de bloem toe en maak een roux.

Laar afkoelen en breng in een ander epan de bouillon aan de kook.

Blancheer de champignons kort in de bouillon. Eruit halen en bewaren.

Voeg de bouillon toe aan de roux, daarna de champignons met tijm, pezo en een scheutje room.

In een schaal storten en een nacht laten opstijven.
Dubbel paneren met opgeklopt ei en paneermeel.
Ongeveer 4 minuten op 180 graden frituren.

Courgette in blokjes snijden.

In een pan water, azijn, citroensap, zestes van citroen en suiker aan de kook brengen.
Courgette toevoegen, vuur uitzetten en laten trekken.

Opdienen met sla, kappertjes en sausje naar keuze.