



Limburgse wortelkroketjes met honing



Ingredienten voor 4 Personen

200 g	aardappelen
2	Wortelen
1	Ei
2 eetlepels	Honing
1 snuifje	Kardemom
60 g	Paneermeel
2 theelepels	Sesamzaad
2	Vanillestokje
1 theelepel	Maanzaad

Bereiding

1. Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar. Schil ondertussen de wortelen en rasp ze.
2. Haal de afgekoelde aardappelen door een aardappelpers of stamp ze fijn. Voeg de geraspte wortelen toe. Meng nu het ei, de honing, het paneermeel en de helft van de sesamzaadjes onder en kruid met de kardemom, peper en zout.
3. Vorm ongeveer 16 balletjes van het mengsel en frituur ze.
4. Schraap de vanillestokjes uit, snijd ze in de lengte in 4 gelijke stukken en halveer ze vervolgens. Prik ze in de kroketjes en garneer met de rest van het sesamzaad en het maanzaad.