

# Paella kroket



## Ingrediënten

- 1kg Veggies paella Ardo
- 2 eieren
- bloem
- panko
- 1 citroen
- 1dl aioli

## Methode

1. Warm de paella op een pan en laat afkoelen.
2. Voeg wat panko toe indien de paella te vochtig is.
3. Vorm kroketjes van de paella. Haal ze eerst door de bloem, dan door het losgeklopt ei en ten slotte door de panko.
4. Laat opstijven in de koelkast.
5. Bak ze goudbruin in hete frituurolie.
6. Serveer met citroen en aioli.

**Dit recept is van**  
**ARDO**

© ChefsproVeggie

[info@chefsproveggie.be](mailto:info@chefsproveggie.be)