

125 gram **Panko**
100 gram **Friese droge worst** (ik ben gek op die van [Spijkerman uit Akkrum](#))
100 gram mayonaise
70 gram tarwebloem
10 gram verse platte peterselie
1 liter olie om in te frituren
250 milliliter halfvolle melk
3 eieren
1 theelepel gerookte-paprikapoeder
½ citroen
peper en zout naar smaak

Zo maak je kroketjes met Friese droge worst:

Verhit een pan met een dikke bodem op middelhoog vuur en bak de stukjes worst ongeveer 6 minuten zonder extra vet toe te voegen, terwijl je regelmatig roert.

Hak ondertussen de peterselie fijn en rasp de schil van de halve citroen nadat je deze goed hebt schoongeboend.

Pers de vrucht uit en schep de worst met een schuimspaan uit de pan om deze te laten uitlekken op keukenpapier, waarbij je het bakvet in de pan laat zitten.

Roer 50 gram van de bloem door het achtergebleven vet en laat dit al roerend 6 minuten garen op middelhoog vuur.

Voeg de melk, het zout, 1 theelepel gerookte-paprikapoeder en een flinke snuf peper toe en breng het geheel met een garde aan de kook terwijl je blijft roeren.

Laat de dikke ragout ongeveer 3 minuten doorkoken, haal de pan van het vuur en meng de helft van de peterselie, de helft van het citroensap en de helft van de rasp samen met de worst door de saus.

Spreid de ragout uit over een groot bord, dek het af en laat het 2 uur volledig afkoelen in de koelkast.

Maak de dipsaus door de rest van de peterselie, het citroensap en de rasp door de mayonaise te roeren en bewaar dit tot gebruik in de koelkast.

Vorm met natte handen 15 kleine kroketjes van ongeveer 20 gram van de koude ragout.

Zet drie diepe borden klaar en doe de rest van de bloem in bord 1, klop de eieren los in bord 2 en doe de panko in bord 3.

Haal de kroketjes achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko, en herhaal de laatste twee stappen nogmaals voor een extra stevige korst.

Verhit de olie tot 190 graden in een pan en bak de kroketjes in delen in ongeveer 3 tot 4 minuten goudgeel.

Laat de hapjes kort uitlekken op keukenpapier en serveer ze direct met de verse [citroenmayonaise](#).