



## Κροκέτες τυριών με Chutney Τοματας

### Υλικά (για 20-24 κροκέτες):

- 500g μείγμα για κροκέτες (Κωδ.45934)
- 1200ml νερό
- 150g τριμμένα τυριά (γραβιέρα, mozzarella, gouda)
- 250g Κουρκούτι Παναρίσματος (Κωδ.40073)
- Πανάρισμα Δημητριακών (Κωδ. 290041)
- Chutney Τομάτας (Κωδ. 55404)
- ηλιέλαιο για τηγάνισμα
- microgreens
- αλάτι, πιπέρι

### Εκτέλεση:

1. Σε μεγάλο μπολ προσθέτουμε το Μείγμα Κροκέτας 700g νερό και τα τριμμένα τυριά.
2. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να έχουμε σφιχτό, ομοιόμορφο μίγμα.
3. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.
4. Πλάθουμε μικρές μπαλίτσες στο μέγεθος καρυδιού και τις βάζουμε στο ψυγείο για 20–30 λεπτά ώστε να ξεκουραστούν.
5. Ετοιμάζουμε το Κουρκούτι Παναρίσματος σε δεύτερο μπολ προσθέτοντας 500g νερό μαζί με το κουρκούτι μέχρι να πάρει παχύρρευστη υφή.
6. Απλώνουμε το Πανάρισμα Δημητριακών σε βαθύ γαστρονόμο.
7. Βουτάμε κάθε κροκέτα πρώτα στο κουρκούτι και μετά την κυλάμε στο πανάρισμα δημητριακών πιέζοντας καλά να κολλήσει περισσότερο πανάρισμα για καλύτερο αποτέλεσμα.
8. Ζεσταίνουμε το ηλιέλαιο σε βαθύ κατσαρολάκι ή φριτέζα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, μέχρι να φτάσει τους 170–180°C
9. Τηγανίζουμε τις κροκέτες σε δόσεις μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα και να γίνουν τραγανές.
10. Στραγγίζουμε σε απορροφητικό χαρτί.

## Οδηγίες σερβιρίσματος

1. Στρώνουμε στο πιάτο Chutney Τομάτας
2. Τοποθετούμε από πάνω τις κροκέτες και γαρνίρουμε με microgreens.

### *TIPS:*

- Η επιλογή των τυριών ποικίλει, τα μαλακά τυριά τύπου κρέμα δεν συνιστώνται.
- Οι κροκέτες μπορούν να καταψυχθούν και μετά να μπουν για τηγάνισμα για καλύτερο αποτέλεσμα.