



## Chorizo-kroketjes

🕒 30 + 180 minuten

4 personen

### DIT HEB JE NODIG:

- ★ 80 g boter
- ★ 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- ★ 100 g chorizo (fijnggehakt)
- ★ 300 g rundergehakt
- ★ 2 el platte peterselie (fijnggehakt)
- ★ 1 ui (fijngesnipperd)
- ★ 80 g bloem en
- ★ bloem (om te bestuiven)
- ★ 200 ml melk
- ★ nootmuskaat
- ★ 1 citroen (sap)
- ★ frituurolie
- ★ 2 eieren (losgeklopt)
- ★ paneermeel

**MATERIAAL:** frituurpan

### ZO MAAK JE HET:

#### Voorbereiden

1. Smelt 20 gram boter en bak hierin de knoflook en chorizo 2-3 minuten.
2. Voeg het gehakt, zout en peper toe en bak rul.
3. Schep de peterselie erdoor en laat alles afkoelen.
4. Verhit de rest van de boter in een ruime pan en fruit hierin de ui.
5. Voeg in een keer de bloem toe, roer erdoor en bak zachtjes 2-3 minuten.
6. Giet tijdens het roeren beetje bij beetje de melk erbij en laat binden tot een dikke saus.
7. Breng op smaak met zout, peper, nootmuskaat en citroensap.
8. Meng het vlees erdoor en schep het mengsel in een platte schaal.
9. Laat deze ragout afkoelen en zet daarna afgedekt 3 uur in de koelkast.

#### Bereiden

10. Verhit de frituurolie.
11. Vorm kleine kroketjes van de ragout.
12. Haal ze achtereenvolgens door bloem, ei en paneermeel en frituur ze goudbruin.

**Tip:** Lekker met aioli of knoflookmayonaise.

**Bron:** [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)

