



Bitterballen & Kroketten

Gebakken kaas en kipbitterballen

40 STUKS

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 300 g bloem voor alle doeleinden
- 150 g boter
- 500 g kippengehakt
- 45 g ketchup
- 120 g volle melk
- 1 tl oregano
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- ¼ tl zout
- 150 g cheddar, geraspt
- peper

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Klop het bloem en de boter in een keukenmachine tot het mengsel dat op paneermeel lijkt.
3. Doe het mengsel over in een kom.
4. Voeg de resterende ingrediënten toe en meng goed met een lepel.
5. Vorm het mengsel tot kleine bolletjes en spreid het uit in een bakplaat met bakpapier.
6. Bak 20-25 minuten, totdat de kroketten knapperig en goudbruin zijn.
7. Als het klaar is, haal je het uit de oven, laat het afkoelen en serveer.

BRON: akispetretzikis.com

