



# Bitterballen & Kroketten

## Mac 'n Cheese bitterballen

### 25 STUKS

🕒 45 minuten bereiden, 4 uur wachten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 125 g vlugkokende macaroni
- 25 g roomboter, ongezoeten
- 25 g tarwebloem
- 250 ml halfvolle melk
- 175 g geraspte oude kaas
- 150 g gekookte achterham
- ½ tl nootmuskaatpoeder

#### voor het paneerwerk

- 2 middelgrote scharreleieren
- 100 g bloem
- 100 g panko Japans paneermeel
- frituurvet

#### om te serveren

- met mosterd of mosterdmayo.

**MATERIAAL:** platte schaal, plasticfolie, keukenthermometer, frituurpan,

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking in water met zout en giet af.
2. Smelt de boter in een pan en voeg 25 g van de bloem toe.
3. Laat al roerend 3 minuten garen op laag vuur.
4. Voeg de melk toe en blijf roeren met een garde tot een gebonden saus is ontstaan.
5. Voeg de oude kaas toe en roer tot de kaas gesmolten is.
6. Snijd de plakjes ham in kleine blokjes en voeg samen met de gekookte macaroni toe aan de kaassaus.
7. Breng de Mac 'n Cheese op smaak met de nootmuskaat, peper en eventueel zout.
8. Schep de Mac 'n Cheese in een ovenschaal en laat in ca. 4 uur helemaal afkoelen.
9. Doe de rest van de bloem in een kom.
10. Breek de eieren boven een andere kom en klop los met een vork.
11. Doe de panko in een derde kom.
12. Maak van de Mac 'n Cheese met eventueel natte handen balletjes ter grootte van een walnoot en wentel ze achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko.
13. Verhit de olie in een (frituur)pan tot 180 °C.
14. De olie is heet genoeg, als een stukje brood meteen begint te bruisen als het in de olie gaat.
15. Frituur de Mac 'n Cheese ballen ongeveer 3 minuten of tot ze goudbruin zijn.
16. Neem met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

**TIP:** De Mac 'n Cheese kun je een dag van te voren maken en afgedekt in de koelkast bewaren.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

