



# Bitterballen & Kroketten

## Polentaballetjes met gorgonzola

### 18 STUKS

🕒 60 minuten + 2 uur

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 100 g polenta
- 150 g gorgonzola picant, stevige blauwaderkaas

#### voor het paneerwerk

- neutrale olie

#### om te serveren

- basilicumblaadjes

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

### ZO MAAK JE HET:

**Vorbereiding** Kan een dag van tevoren.

1. Bereid de polenta volgens de aanwijzingen op het pak met 500 ml water.
2. Breng goed op smaak met zout en peper.
3. Schep de polenta in een met koud water omgespoelde rechthoekige schaal en laat afkoelen.
4. Zet de polenta nog minstens 2 uur afgedekt in de koelkast om extra stevig te worden.
5. Verdeel de polenta in 18 gelijke porties.
6. Snijd ook de kaas in 18 gelijke stukjes.
7. Rol met vochtige handen balletjes van de polentaporties.
8. Stop in elk een blokje gorgonzola en rol ze mooi tot balletjes.
9. Bewaar de balletjes afgedekt in de koelkast.
10. Verhit de frituurolie tot 180°C.
11. Bak de polentaballetjes in kleine porties in 4 minuten goudbruin en krokant.
12. Laat uitlekken op keukenpapier.
13. Leg ze op een schaal, garneer met basilicum en serveer meteen.

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

