



# Bitterballen & Kroketten

## Beenhamkroketjes met doperwtjes

### STUKS

🕒 60 + 120 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 40 g boter
- 40 g bloem
- 275 mL melk
- 40 g belegen boerenkaas, geraspt
- 100 g beenham, fijngehakt
- 40 gram diepvriesdoperwtten
- bloem (om te bestuiven)

#### voor het paneerwerk

- 2 eieren, losgeklopt
- 100 g paneermeel
- frituurolie

#### om te serveren

- mayonaise

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

### ZO MAAK JE HET:

#### Vorbereiden

1. Smelt de boter in een pan op een lage stand.
2. Voeg de bloem toe en roer glad.
3. Giet al roerend langzaam de melk erbij en verhit een paar minuten tot een gladde, gebonden saus.
4. Voeg de kaas, beenham en doperwtjes toe en roer goed door.
5. Laat iets afkoelen en zet dit mengsel circa 2 uur in de koelkast.

#### Bereiding

6. Schep 3-4 eetlepels van het ham-mengsel in je hand en vorm kleine kroketjes ervan.
7. Doe hetzelfde met de rest van het mengsel.
8. Rol de kroketjes eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei en haal vervolgens door het broodkruim.
9. Herhaal dit 2 keer.
10. Verhit de frituurolie tot 180°C en frituur hierin de kroketjes in circa 4 minuten goudbruin, pas op dat ze niet open breken.
11. Laat uitlekken op keukenpapier.
12. Serveer de kroketjes met mayonaise.

**BRON:** [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

