



# Bitterballen & Kroketten

## Ham- en kaaskroketten



### 10-12 STUKS

🕒 30 minuten + 3 uur

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 250 ml water
- 250 ml volle melk
- 1 groentebouillonblokje
- 125 g instant aardappelpuree
- 200 g cheddar, geraspt
- 100 g ham, in blokjes
- 3 takjes tijm, fijn gehakt, alleen de bladeren
- 1 snufje chilivlokken
- peper
- 2 eidooiers

#### voor het paneerwerk

- 200 g bloem
- 2-3 eieren, verdund met 1-2 el water
- 150 g paneermeel
- zonnebloemolie, om te frituren

#### voor salade en dressing

- 500 g ijsbergsla,
- 1 el witte balsamicoazijn
- peper
- 1 el mosterd
- 1 el honing
- 4 el olijfolie
- zout
- sesamzaadjes

**MATERIAAL:** bakvorm van 10x30 cm, plasticfolie, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Zet een pan op middelhoog vuur.
2. Voeg het water, de melk en het bouillonblokje toe.
3. Zodra het kookt, voeg je de instant aardappelpuree toe en klopt je het ongeveer 1 minuut.
4. Haal het van het vuur, voeg de kaas toe en roer.
5. Voeg de ham, chilivlokken, peper en tijm of een ander kruid toe dat je lekker vindt.
6. Roer tot het mengsel is afgekoeld en de ingrediënten samensmelten en het mengsel dikker wordt.
7. Voeg de dooiers toe en roer.
8. Bekleed een bakvorm van 10x30 cm met een vel plasticfolie en dek af met een ander vel.
9. Zet het 2-3 uur in de koelkast tot het koud is en stevig wordt.
10. Als het klaar is, draai het uit de bak, verwijder het plasticfolie en snijd het in rechthoekige stukken.

#### Voor de coating

11. Je hebt 3 aparte kommen nodig.
12. Voeg de bloem toe aan de eerste kom.
13. Voeg het ei toe dat verdund is met water en geklopt in de tweede kom.
14. Voeg de paneermeel toe aan de derde kom.
15. Wentel de stukjes aardappelpuree in de bloem, doop ze in het ei en bedek ze tenslotte met paneermeel.

#### Voor het frituren

16. Zet een diepe pan op middelhoog vuur.
17. Voeg de zonnebloemolie toe en laat het warm genoeg worden om te bakken.
18. Voeg de gecoate stukjes in batches toe aan de hete olie.
19. Bak tot het knapperig en goudbruin is.

**Voor de salade en dressing**

20. Voeg in een kom alle ingrediënten voor de saladedressing toe behalve de olijfolie.
21. Voeg de olijfolie langzaam toe en klop tot de saladedressing dikker wordt.
22. Voeg het zout en het sesamzaad toe.
23. Snijd de sla in stukken en voeg die toe aan de kom.
24. Hussel het om te coaten.
25. Serveer de ham-kaas kroketten samen met de sla en bestrooi met sesamzaadjes.

**BRON:** [akispetretzikis.com](https://www.akispetretzikis.com)