



Bitterballen & Kroketten

Ham-kaaskrokotjes met chipotle-mayonaise

18 STUKS

🕒 60 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 250 g aardappelen kruimig, geschild, in grote stukken
- 15 g boter, in stukjes
- ½ prei, alleen het wit, fijngesneden
- 1 el tijmblaadjes
- 1 tl oreganoblaadjes, fijngesneden
- 1½ el crème fraîche
- 40 g Spaanse jamón of andere rauwe ham, fijngesneden

voor de bechamelsaus

- 25 g boter in blokjes
- 25 g bloem
- 250 ml melk
- 100 g edammer of goudse kaas, grof geraspt

voor het paneerwerk

- 75 g bloem, gemengd met wat zout en peper
- 1 ei losgeroerd
- 75 g panko of paneermeel
- Zonnebloemolie, om te frituren

voor de chipotle-mayo

- 150 ml mayonaise
- 1 tl chipotle-pepers in adobo saus, blikje*, fijngesneden
- limoensap naar smaak

MATERIAAL: spuitzak met gladde spuitmond 2 cm Ø, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappels in een pan met licht gezouten koud water in 15-20 minuten gaar.
2. Giet af, schep ze terug in de pan en laat ze al omscheppend 30 seconden uitdampen op laag vuur.
3. Pureer ze en houd ze warm.
4. Smelt intussen de boter in een steelpan op matig vuur en schep de prei hierin 3 minuten om.
5. Voeg de tijm en oregano toe en schep nog 1 minuut om.
6. Zet weg tot gebruik.
7. Smelt in een andere steelpan de boter voor de bechamelsaus op matig vuur.
8. Strooi de bloem erover en roer dit mengsel in 2-3 minuten glad en gaar.
9. Klop met een garde beetje bij beetje de melk erdoor en verwarm al roerend 8-10 minuten tot glad een gladde gebonden saus.
10. Roer de kaas erdoor en laat smelten.
11. Voeg zout en peper toe en meng de bechamelsaus door de gepureerde aardappels.
12. Voeg de crème fraîche, ham, het preimengsel en zout en peper toe.
13. Doe het mengsel in een spuitzak met gladde spuitmond van 2 cm Ø.
14. Leg een vel plasticfolie op je werkvlak en spuit in het midden een streep van het mengsel van 2½ cm dik en ± 30 cm lang.
15. Rol de folie voorzichtig op zodat je een dikke rol krijgt.
16. Draai de uiteinden stevig dicht.
17. Maak zo nog 2 rollen.
18. Laat op een dienblad ± 1 uur opstijven in de diepvries.
19. Meng alle ingrediënten voor de mayonaise in een kom en voeg wat zout en peper toe.
20. Zet tot gebruik afgedekt in de koelkast.
21. Vul een (frituur)pan voor de helft met olie en verhit deze op 170°C (een blokje brood kleurt hierin in ± 30 sec. goudbruin).
22. Neem de pureerol uit het folie en snijd in zes stukken.
23. Zet drie diepe borden klaar met het bloemmengsel, de eieren en het paneermeel.
24. Wentel de kaaskrokotjes achtereenvolgens door de bloem, de eieren en het paneermeel en schud het teveel af.
25. Bak de krokotjes met een paar tegelijk in 3-4 minuten goudbruin.
26. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze met de chipotle-mayonaise.

* Chipotle-pepers in adobesaus zijn te koop bij winkels met Mexicaanse gerechten of ruim gesorteerde supermarkten.

BRON: deliciousmagazine.nl

