



Bitterballen & Kroketten

Kroketten met twee verschillende vullingen
Met ham, erwten en munt & cheddar, maïs en peterselie



🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de krokettvulling

- 1 ui, fijngehakt
- 45 g boter
- 45 g bloem
- 250 ml melk
- 1 ei, geklopt
- 1 snufje zout

vulling 1

- 120 g ham, in stukjes
- 100 g erwten, ontdooid
- 1 tl verse munt, fijngehakt

vulling 2

- 50 g cheddar, geraspt
- 100 g maïs
- 1 el peterselie, fijngehakt

voor de paneer laag

- 2 eieren, geklopt
- 2 el bloem
- 95 g paneermeel

extra

- 500 ml plantaardige olie, om te frituren
- 80 g rode bessensjam

MATERIAAL: pan met dikke bodem, frituurpan

ZO MAAK JE HET:

1. Fruit de ui in een pan met dikke bodem in de boter gedurende 3-4 minuten, zonder hem te laten bruinen.
2. Voeg de bloem toe en meng goed.
3. Voeg de melk en het zout toe en blijf roeren.
4. Breng aan de kook en verwarm tot de saus indikt.
5. Haal van het vuur, laat iets afkoelen en klop er dan langzaam het losgeklopte ei doorheen tot het volledig is opgenomen.
6. Verdeel de saus over 2 grote kommen.
7. Meng de ham, erwten en munt in de ene kom en de cheddar, maïs en peterselie in de andere.
8. Dek elke kom af en zet in de koelkast tot de saus koud en stevig is.
9. Verdeel het mengsel met bebloemde handen en vorm er kroketten van (ongeveer 5 cm lang).
10. Leg ze op een met bloem bestrooid bord, zorg ervoor dat de twee soorten kroketten gescheiden blijven als je voor vegetariërs kookt.
11. Rol de kroketten voorzichtig door de bloem.
12. Dompel ze vervolgens in het losgeklopte eimengsel en daarna in het paneermeel, tot de kroketten goed bedekt zijn.
13. Verwarm een frituurpan voor op 180 °C.
14. Frituur de vegetarische kroketten 2-3 minuten in de olie tot ze goudbruin en knapperig zijn en zet ze apart.
15. Frituur de kroketten met ham, erwten en munt op dezelfde manier.
16. Laat de kroketten uitlekken op keukenpapier om overtollige olie te absorberen.
17. Serveer met rode bessengelei.

BRON: greatbritishchefs.com