



Bitterballen & Kroketten

Serranoham kroketjes met aioli

24 STUKS

🕒 45 min. bereiden, 2 uur wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 2 bosuitjes
- 80 g ongezouten roomboter
- 80 g tarwebloem
- 400 ml halfvolle melk
- 1 tl gemalen cayennepeper
- ¼ tl zout
- 100 g jamón Serrano
- 1 citroen
- 200 g koelverse aioli

voor het paneerwerk

- 40 g tarwebloem
- 3 scharreleieren, M
- 120 g paneermeel
- frituurolie

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, frituurpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes.
2. Smelt de boter in een pan.
3. Voeg de helft van de bosui en 80 g bloem toe en laat al roerend 6 min. garen op middelhoog vuur (roux).
4. Voeg beetje bij beetje de melk, cayennepeper en het zout toe.
5. Breng al roerend met een garde aan de kook en laat 3 min. koken terwijl je blijft roeren.
6. Snijd de Serranoham fijn.
7. Pers de helft van de citroen uit, snijd de andere helft in partjes.
8. Haal de pan van het vuur en roer het citroensap en de Serranoham erdoor.
9. Schep de ragout in een schaal en laat afgedekt 2 uur opstijven in de koelkast.
10. Zet 3 diepe borden naast elkaar.
11. Doe de rest van de bloem met peper in bord 1, klop de eieren los in bord 2 en doe het paneermeel in bord 3.
12. Vorm met natte handen 24 kroketjes van ca. 30 g van de afgekoelde ragout.
13. Rol de kroketjes achtereenvolgens door de bloem, het ei en paneermeel en nogmaals door het ei en paneermeel.
14. Verhit de olie in een (frituur)pan tot 190 °C.
15. Controleer eventueel de temperatuur met de keukenthermometer.
16. Frituur de kroketjes in delen in 3-4 min. goudgeel.
17. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
18. Bestrooi de kroketjes met de rest van de bosui, de citroenpartjes en serveer met de aioli.

TIP: Lekker met een Cerveza biertje

BRON: ah.nl

