



Bitterballen & Kroketten

Spaanse kipkroketjes met rauwe ham *Croquetas de pollo españolas con jamón crudo*



25 STUKS

🕒 35 min. bereiden

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 15 g boter
- 1½ el bloem
- 2 teentjes knoflook
- 4 takjes peterselie
- 2 kipfilets
- 75 g belegen kaas
- 50 g rauwe ham
- 1 ei
- 1 el citroensap
- 1 tl paprikapoeder

voor het paneerwerk

- 50 g paneermeel
- frituurolie

om te serveren

- 1

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. In steelpan boter smelten.
2. Bloem erdoor roeren en op laag vuur lichtbruin laten kleuren, af en toe roeren.
3. Pan van vuur nemen.
4. Intussen knoflook pellen en in plakjes snijden.
5. Peterselie fijnknippen.
6. Kipfilet in blokjes snijden.
7. Kaas in kleine blokjes snijden.
8. Ham fijnsnijden.
9. In keukenmachine kip, geroosterde bloem, 2 el kaasblokjes, ei, citroensap en paprikapoeder pureren tot samenhangend mengsel waarin nog stukjes te zien zijn.
10. Rest van kaas, peterselie en ham erdoor mengen (niet meer pureren).
11. Op smaak brengen met zout en versgemalen peper.
12. Tot gebruik afgedekt in koelkast zetten.
13. Frituurolie verhitten tot 180 °C.
14. Paneermeel in diep bord strooien.
15. Met natte handen 25 kroketjes van kimpengsel vormen.
16. Kroketjes aan alle kanten goed door paneermeel wentelen.
17. Kroketjes in drie of vier porties in ca. 2 à 3 minuten goudbruin frituren.
18. Laten uitlekken op keukenpapier.
19. Direct serveren.

BRON: ah.nl