



Bitterballen & Kroketten

Belgische kaaskroket

🕒 30 minuten + 12 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling van de kroketten:

- 110 g ongezouten boter
- 110 g bloem (3/4 kopje)
- 450 ml volle melk
- 60 g groentebouillon (kip of rundvlees, heeft een sterkere smaak)
- 130 g geraspte zachte kaas, zoals een jonge Goudse kaas
- 90 g geraspte harde kaas, zoals een oude Goudse kaas (3 jaar oud)
- 55 g in blokjes brie of camembert
- zwarte peper
- nootmuskaat

voor het paneren en frituren van de kroketten:

- neutrale olie, zoals koolzaadolie
- bloem
- zout naar smaak
- 2 eiwitten
- 2 el volle melk
- panko broodkruimels

MATERIAAL: - bakpapier beklede bakvorm, frituurpan

ZO MAAK JE HET:

1. Meng met een spatel of houten lepel de bloem en boter op middelhoog vuur tot een dikke, goudgele pasta ontstaat.
2. Dit wordt ook wel een blonde roux genoemd.
3. Blijf roeren tot de pasta dik is en iets is ingedroogd, ongeveer 4 minuten.
4. Voeg de melk en groentebouillon toe en blijf roeren tot een dikke, witte saus ontstaat.
5. Zorg ervoor dat de saus niet aan de bodem van de pan aanbrandt of aan de pan blijft plakken.
6. Voeg de kazen toe en meng 1 minuut op hoog vuur.
7. Haal van het vuur en blijf roeren tot de kaas gesmolten is en je een homogeen mengsel hebt.
8. Meng de peper en nootmuskaat erdoor.
9. Giet dit mengsel in een met bakpapier beklede bakvorm van 28 x 18 cm of 23 x 23 cm en vries het minimaal 6 uur, maximaal 12 uur, in.
10. Haal het bevroren mengsel uit de vorm en snijd het met een scherp mes in gelijke stukken.
11. Verhit de olie tot 180°C.
12. Zet drie schalen of kommen klaar.
13. Vul de eerste met bloem.
14. Vul de tweede met het losgeklopte eiwit en de melk.
15. Vul de derde met panko broodkruimels.
16. Paneer de bevroren vierkantjes door ze eerst door bloem te halen, vervolgens door het eimengsel en tot slot door panko-paneermeel.
17. Frituur de vierkantjes in porties van drie of vier.
18. Draai ze na 3 minuten om.
19. De kroketten zijn klaar om uit de olie te worden gehaald als ze goudbruin zijn, na ongeveer 6 minuten.
20. Als je ze hoort 'zingen', het geluid van stoom die uit het krokante paneermeel ontsnapt, is dat een ander teken dat ze klaar zijn om uit de olie te worden gehaald.
21. **Let op:** De temperatuur van de olie moet dalen tot ongeveer 170 °C wanneer je de bevroren vierkantjes erin doet.
22. Zorg ervoor dat de olie weer opwarmt tot 180 °C voordat je de volgende portie frituurt.
23. Leg de kroketten op een rooster bekleed met keukenpapier.
24. Bestrooi met zout, draai ze om en bestrooi de andere kant.

TIP: Serveer warm met een kleine salade van sla, peterselie, plakjes cherrytomaat en geraspte wortel.

TIP: De niet gefrituurde kroketten kunnen maximaal drie dagen in een luchtdichte verpakking in de koelkast worden bewaard.

BRON: beerswithmandy.com

