



Bitterballen & Kroketten

Broccoli- en kaaskroketten - Croquetas de Brócoli y Queso

12 STUKS

🕒 80 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 2 el extra vierge olijfolie 30 ml
- 2 sjalotten, fijngesneden
- 3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 180 g broccoli, fijngesneden
- 225 g Manchego-kaas, geraspt
- 15 g bloem
- 240 ml melk

voor het paneerwerk

- 30 g bloem
- 2 eieren
- 120 g paneermeel
- 125 ml zonnebloemolie
- snufje zeezout
- snufje zwarte peper

MATERIAAL: keukenmachine, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg 2 el extra vierge olijfolie toe, na 2 minuten, voeg je de sjalotten en teentjes knoflook toe, meng met de olijfolie, na 1 minuut doe ge de fijngehakte broccoli erbij en ga je verder met mengen.
2. Na 3 minuten is de groenten licht gebakken, voeg je de bloem toe, blijf mixen en garen gedurende 2 minuten, voeg dan langzaam de melk toe tijdens het mengen.
3. Als alle melk is toegevoegd en je een pasta hebt, zet je het vuur uit, voeg de geraspte Manchego-kaas toe en kruid met zeezout en zwarte peper.
4. Meng tot je een dikke pasta vormt, doe het mengsel in een ondiepe kom, bedek het met huishoudfolie en laat afkoelen, en zet het dan 30 minuten in de vriezer.
5. Doe de bloem in een kom, breek 2 eieren in een aparte kom en klop ze samen, voeg het paneermeel toe aan een derde kom, kruid met zeezout en zwarte peper en meng het door elkaar.
6. Na 30 minuten in de vriezer te hebben afgekoeld, moet het stevig genoeg zijn om de kroketten te vormen, verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg zonnebloemolie toe
7. Bestrooi je handen met bloem, pak met een lepel wat van het mengsel en vorm het tot een groot ei, voeg het dan toe aan de bloem, het ei en tot slot in paneermeel, doe dit tot alle kroketten gevormd zijn
8. Na het 10 minuten verwarmen van de olie, voeg je de kroketten in de pan, in één laag, kook in porties, kook 1½ tot 2 minuten per kant, doe het dan in een schaaltje met keukenpapier, serveer meteen.

BRON: spainonafork.com

