



Bitterballen & Kroketten

Camembertkroketjes

16 STUKS

🕒 40 minuten bereiden, 3 uur wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 1 camembertkaasje
- 100 ml crème fraîche
- 40 g zachte boter
- 60 g bloem
- 2 eieren
- 1 tl Dijonmosterd

voor het paneerwerk

- 2 eieren
- 100 g paneermeel
- 40 g bloem
- frituurolie

MATERIAAL: frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Camembert in stukjes snijden en in vuurvaste kom met vork fijn maken.
2. Crème fraîche en boter erdoor mengen, 60 g bloem boven kaasmengsel zeven.
3. In pan laagje water verhitten; niet laten koken.
4. Kom met kaasmengsel op pan met heet water zetten en massa al roerend in ca. 4 minuten tot gladde crème roeren.
5. Kom van vuur nemen.
6. Eierdooiers één voor één door kaasmengsel mengen.
7. Mosterd erdoor roeren.
8. Op smaak brengen met zout en peper.
9. Kaasmengsel afgedekt in koelkast in ca. 3 uur laten opstijven.
10. Eieren loskloppen.
11. Rest van bloem in diep bord strooien.
12. Paneermeel in lage kom strooien.
13. Van camembertmengsel met behulp van 2 natgemaakte lepels ca. 16 eivormige bolletjes steken.
14. Frituurolie verhitten tot 170 °C.
15. Camembertkroketjes achtereenvolgens door bloem, losgeklopt ei en paneermeel wentelen.
16. Paneermeelkorstje licht aandrukken.
17. Kroketjes met 5 a 6 stuks tegelijk in hete olie in ca. 4 minuten gaar en goudbruin frituren.
18. Laten uitlekken op keukenpapier.
19. Direct serveren.

TIP: Serveer de kroketjes bijvoorbeeld als voor- of lunchgerecht op een bedje (veld)sla, aangemaakt met een dressing van ciderazijn, olie en mosterd.

BRON: ah.nl

