



# Bitterballen & Kroketten

## V Geitenkaaskroketjes

### 12 STUKS

🕒 30 + 180 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 75 g boter
- 120 g bloem
- 150 ml groentebouillon
- 100 ml gezeefde tomaten
- 450 g harde geitenkaas, in kleine blokjes
- 1 tl mosterd
- 1 el basilicum of koriander, fijngehakt

#### voor het paneerwerk

- frituurolie
- 2 eieren, losgeklopt
- paneermeel

#### om te serveren

- mosterd

**MATERIAAL:** platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

#### Vorbereiden

1. Smelt de boter in een pan en voeg in één keer de bloem toe.
2. Roer goed en laat de bloem op een lage stand circa 3 minuten garen.
3. Voeg al roerend in gedeelten de bouillon en gezeefde tomaten toe en breng alles aan de kook.
4. Voeg de geitenkaas, mosterd, basilicum, zout en peper toe.
5. Laat afkoelen.
6. Laat deze ragout afgedekt 2-3 uur opstijven in de koelkast.

#### Bereiding

7. Verhit de frituurolie.
8. Vorm kroketten van de ragout, haal ze door het ei en dan door paneermeel en frituur goudbruin.
9. Lekker met mosterd.

**TIP:** Vervang de geitenkaas in dit recept door belegen kaas. Let op: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

**BRON:** [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

