



Bitterballen & Kroketten

Geitenkaaskroketten - Croquetas de queso de cabra

STUKS

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 200 g zachte geitenkaas
- zeezout
- zwarte peper

voor het paneerwerk

- 2 eieren
- 35 g bloem
- 120 g paneermeel
- 125 ml zonnebloemolie

om te serveren

- 2 el honing
- handvol gehakte gedroogde cranberries
- handvol geroosterde pompoenpitten

MATERIAAL: keukenmachine, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd 1 blok zachte geitenkaas in stukken van 2½ cm dik, en vorm met je handen elk stuk kaas tot een bol.
2. Voeg de bloem toe aan een kom.
3. Breek 2 eieren in een aparte kom, kruid met zeezout en klop door.
4. Voeg in een derde aparte kom 1 kopje paneermeel toe, kruid met zeezout en zwarte peper en meng het samen.
5. Om de kroketten te maken, doop je eerst de geitenkaasballetjes in de bloem, daarna het ei, en tot slot in de paneermeel.
6. Daarna opnieuw met bloem, eieren en paneermeel voor een dubbele coating.
7. Verwarm een kleine koekenpan op middelhoog vuur en voeg de zonnebloemolie toe
8. Voeg na 5 minuten de kroketten toe aan de pan, zorg dat ze allemaal in één laag zitten, verplaats ze elke 1 tot 2 minuten zodat ze gelijkmatig gefrituurd worden.
9. Na een totale kooktijd van 5 tot 6 minuten moeten de kroketten een goudbruine gefrituurde kleur hebben en uit de pan halen.
10. Doe de kroketten over in een serveerschaal, besprenkel met honing, bestrooi gehakte gedroogde veenbessen en geroosterde pompoenpitten.

BRON: spainonafork.com

