



Bitterballen & Kroketten

Kaaskroketten met 2-ingredienten



16 STUKS

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- zonnebloemolie, voor het frituren
- 200 g gruyèrekaas, geraspt
- 2 eiwitten

om te serveren

- munt

MATERIAAL: koekenpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Plaats een koekenpan met zonnebloemolie op hoog vuur en laat het goed opwarmen.
2. Doe de gruyèrekaas en de eiwitten in een kom en mix ze goed.
3. Vorm ze tot kleine balletjes.
4. Voeg de kroketten toe aan de pan en bak ze, terwijl je ze met een lepel in een bedruipt met hete olie in 2-3 minuten tot ze goudbruin zijn.
5. Haal de kaaskroketten uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.
6. Bestrooi ze voor het serveren met munt.

BRON: [akispetretzikis.com](https://www.akispetretzikis.com)