



# Bitterballen & Kroketten

## Kaaskroketten



### 20 STUKS

🕒 10 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 250 g kazen: emmentaler, cheddar, Gouda, gruyère
- 1 ei
- 40 g bloem
- munt
- zout
- peper

#### om te paneren

- 150 g bloem om te paneren
- zonnebloemolie, om te frituren

#### om te serveren

- 70 g slagroom (35%)
- 100 g geraspte cheddar
- 1 lente-ui
- 1 eetlepel peterselie

**MATERIAAL:** frituurpan, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm een kleine pan op middelhoog tot hoog vuur.
2. Voeg voldoende zonnebloemolie toe tot een diepte van 2 cm en laat deze goed heet worden.
3. Doe in een kom de kazen, het ei, 40 g bloem, peper, zout, munt en tijm.
4. Meng alles goed door elkaar.
5. Je krijgt een mooi dik mengsel.
6. Vorm 20 balletjes van het mengsel en paneer ze in de bloem.
7. Bak ze 1-2 minuten in de pan tot ze mooi goudbruin zijn.
8. Als je ze niet meteen wilt frituren, kun je ze in de koelkast bewaren.
9. Als je ze wilt bakken, rol je ze even door wat water, haal je ze door de bloem en bak je ze.

#### Om te serveren:

10. Doe de slagroom in een steelpan en zet deze op middelhoog vuur.
11. Zodra de slagroom kookt, haal je de pan van het vuur en voeg je de cheddar toe.
12. Roer met een lepel tot de kaas gesmolten is en giet het mengsel over de kaaskroketten.
13. Hak de lente-ui en de peterselie fijn.
14. Strooi dit eroverheen en serveer.

**BRON:** [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)