



Bitterballen & Kroketten

Manchego kaaskroketten - Croquetas de Queso Manchego

12 STUKS

🕒 75 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 2 el extra vierge olijfolie
- 1 sjalot, fijn gehakt
- 3 teentjes knoflook, grof gesneden
- 30 g bloem van
- 240 ml magere melk
- 240 g Manchego-kaas, geraspt
- zeezout
- zwarte peper

voor het paneerwerk

- 60 g bloem voor het algemeen doel 60 gram
- 2 bio eieren
- 1 kopje gewone paneermeel
- ½ tl gedroogde peterselie, gedroogd
- ½ tl gedroogde rozemarijn, gedroogd
- ½ tl tijm, gedroogd
- zeezout
- zwarte peper
- 240 ml zonnebloemolie

MATERIAAL: huishoudfolie, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de olijfolie toe
2. Voeg na een paar minuten de gehakte sjalot en knoflook toe, meng continu, na 2 tot 3 minuten is de sjalot licht doorschijnend, voeg de bloem toe, blijf roeren, na 2 minuten voeg je langzaam de melk toe terwijl je nog steeds alles mengt.
3. Zodra alle melk is toegevoegd en je een dikke pasta hebt, zet dan het vuur uit.
4. Voeg de geraspte kaas toe en kruid met zeezout en zwarte peper, mix tot het goed gemengd is, vouw het mengsel als het nodig is, en doe het dan in een kom.
5. Als het mengsel iets is afgekoeld, bedek je met huishoudfolie en doe je het 30 minuten in de vriezer
6. Doe ondertussen de bloem in een kom, sla de eieren in een aparte kom, kruid met zeezout en zwarte peper en klop het door elkaar, voeg de paneermeel toe aan een derde aparte kom, kruid met de gedroogde kruiden en meng het door elkaar.
7. Na 30 minuten in de vriezer te hebben gelegd, haal je het uit de vriezer
8. Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur en voeg de zonnebloemolie toe
9. Pak ondertussen lepels vol van het mengsel en vorm de kroketten, elk ongeveer zo groot als een groot ei, bedek ze dan met bloem, daarna het ei en tot slot in de paneermeel, waarbij je bij elke stap zorgt dat ze helemaal bedekt zijn.
10. Voeg de kroketten toe aan de hete koekenpan, bak ze 2 minuten per kant of tot ze overal goudbruin gebakken zijn, doe het dan over in een schaal met keukenpapier, serveer meteen.

BRON: spainonafork.com

