



Bitterballen & Kroketten

Old Amsterdam kaaskroketjes

20 STUKS

🕒 45 minuten bereiden, 4 uur 30 minuten wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 3 blaadjes gelatine
- 100 g ongezouten roomboter
- 110 g tarwebloem
- 500 ml halfvolle melk
- 2 eieren, M
- 100 ml verse slagroom
- 200 g Old Amsterdam
- geraspte oude kaas
- 2 el grove Zaanse mosterd
- ½ tl geraspte nootmuskaat

voor het paneerwerk

- 100 g tarwebloem
- 100 g paneermeel
- 2 eieren, M
- arachideolie

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

ZO MAAK JE HET:

1. Week de gelatine 5 minuten in koud water.
2. Smelt ondertussen de boter in een steelpan en voeg 110 g bloem toe.
3. Verhit het mengsel 3 minuten op middelhoog vuur.
4. Roer regelmatig.
5. Schenk de helft van de melk erbij en roer met een garde.
6. Voeg de rest van de melk toe als de saus begint te binden.
7. Splits de 2 eieren.
8. Voeg de eidooiers en slagroom toe aan de saus en breng aan de kook.
9. Bewaar de eiwitten.
10. Neem de pan van het vuur en roer de kaas in delen door de saus.
11. Knijp de blaadjes gelatine uit en roer door de saus.
12. Breng de saus op smaak met de mosterd, de nootmuskaat en peper.
13. Vet de ovenschaal in en bestrooi met wat bloem.
14. Schenk de ragout in de ovenschaal, dek af met vershoudfolie en laat 30 minuten afkoelen.
15. Laat nog 2 uur verder opstijven in de koelkast.
16. Schep met 2 soeplepels 20 gelijke porties van de krokettenragout (salpicon).
17. Vorm er met bloem bestoven handen kroketten van.
18. Klop de 2 eieren met de achtergehouden eiwitten los in een diep bord.
19. Doe ook de rest van de bloem en het paneermeel in aparte, diepe borden.
20. Haal de kroketten achtereenvolgens door de bloem, het ei en paneermeel.
21. Herhaal zodat de kroketten dubbel gepaneerd zijn.
22. Laat de kroketten afgedekt met vershoudfolie nog 2 uur opstijven in de koelkast.
23. Verhit de frituurpan tot 180 °C en bak max. 4 kroketten tegelijk in ca. 5 minuten goudbruin.
24. Laat uitlekken op keukenpapier.

BRON: ah.nl

