



Bitterballen & Kroketten

Oude kaaskroketjes met salade en zoetzuur

8 STUKS

⌚ 50 minuten + 2½ uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 3 blaadjes gelatine
- 30 g roomboter
- 15 g bloem
- 200 ml melk vol
- 3 el wijn wit
- 175 g brokkelkaas overjarig, fijngeraspt

voor het paneerwerk

- 3-4 eieren
- 15 g bloem
- 200 g witbroodkruim, vers
- olie om te frituren

voor de dressing

- 3 el olijfolie extra vierge
- 1 el wijnazijn wit
- 1 el mayonaise
- 2 el piccalilly

voor de salade

- 75 g veldsla
- 1 paprika rood, in hele fijne reepjes
- 1 ui rood, in halve ringen
- zoetzuur zoals Amsterdamse uien en augurk

MATERIAAL: ondiepe schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Week de blaadjes gelatine 5 minuten in een kom met ruim koud water.
2. Smelt intussen in een sauspan de boter, roer de helft van de bloem erdoor en bak 2 minuten zachtjes.
3. Schenk al roerende scheutje voor scheutje de melk en tenslotte de wijn erbij.
4. Blijf roeren tot de ragout glad en gebonden is.
5. Neem de pan van het vuur.
6. Los de goed uitgeknepen gelatine in de warme ragout op.
7. Meng de kaas door de ragout en breng op smaak met zout en peper.
8. Strijk de ragout in een dunne laag uit in een ondiepe schaal en dek af met plasticfolie en laat 2 uur opstijven in de koelkast.
9. Klop de eieren los in een diep bord.
10. Strooi de rest van de bloem en het broodkruim in 2 andere diepe borden.
11. Snijd de afgekoelde ragout in ongeveer 8 gelijke stukken.
12. Vorm er met vochtige handen kroketten van.
13. Rol de kroketten één voor één eerst door de bloem, dan door het ei en dan door het broodkruim.
14. Herhaal de ei- en broodkruim-laag nog een keer; zorg dat de kroketten overal met een mooie kruimlaag zijn bedekt.
15. Leg de kroketten minuten 30 minuten in de diepvries om aan te vriezen.
16. *Langer bewaren in een gesloten diepvriesbakje of -zakje kan ook.*
17. Verhit de olie om te frituren tot 180°C.
18. Meng intussen de olijfolie, wijnazijn, mayonaise en piccalilly in een (jam)pot, sluit en schud tot een gladde dressing.
19. Breng op smaak met zout en peper.
20. Bak de kaaskroketten in 4 minuten goudbruin en gaar en laat op keukenpapier uitlekken.
21. Meng de veldsla, paprika en ui-ringen.
22. Maak de salade aan met de dressing en verdeel over de borden.
23. Leg er de kaaskroketjes en het zoetzuur bij.

BRON: deliciousmagazine.nl

