



# Bitterballen & Kroketten

## Sesamkaaskroketten met tomatenjam



### 4-6 STUKS

🕒 70 minuten + 1 uur

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 125 g gruyèrekaas
- 1 ei
- 1 el bloem voor alledaags
- 1 el sesamzaad
- 1 el bieslook, fijn gesneden
- 1 snufje peper

#### voor de tomatenjam

- 500 g tomaten, gepeld, doormidden gesneden, zonder zaad
- 1 tl chilivlokken
- 4 teentjes knoflook
- 70 g gember, geschild en in stukjes gesneden
- 30 g sojasaus
- 300 g kristalsuiker
- 100 g appelciderazijn

#### voor het paneerwerk

- 4 el bloem
- 1 ei, licht geklopt
- 100 g sesamzaad
- zonnebloemolie, voor het bakken

#### om te serveren

- munt

**MATERIAAL:** keukenmachine, gesteriliseerde pot, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

#### Voor de tomatenjam

1. Voeg de helft van de tomaten toe in een keukenmachine, samen met de rest van de ingrediënten, en verwerk tot ze gestampt zijn.
2. Snijd de overige tomaten in blokjes van 0,5 cm en leg ze apart tot ze nodig zijn.
3. Voeg de puree toe aan een steelpan op hoog vuur en verlaag zodra het kookt het vuur en voeg de tomatenblokjes toe.
4. Laat het 15 minuten koken, totdat de jam dikker wordt.
5. Doe het over in een gesteriliseerde pot en bewaar het in de koelkast.

#### Voor de kaaskroketten

6. Voeg in een keukenmachine alle ingrediënten voor de kroketten toe en verwerk tot er een gehomogeniseerd mengsel is.
7. Doe het mengsel in een kom en bedek het met plasticfolie.
8. Zet het minstens 1 uur in de koelkast, tot het gekoeld is.
9. Kneed en vorm met je handen kleine kroketten, elk 15 g.
10. Rol de kroketten in de bloem, doop ze dan in het ei, de sesamzaadjes, opnieuw in het ei, en daarna weer in de sesamzaadjes.
11. Voeg in een diepe koekenpan zonnebloemolie toe tot een diepte van 2-4 cm en verwarm het tot het 170°C bereikt.
12. Als de temperatuur hoger is, kunnen de kroketten uit elkaar vallen.
13. Bak de kaaskroketten tot ze mooi goudbruin zijn.
14. Haal ze uit de pan en leg ze op een bord met keukenpapier.
15. Serveer met de jam en de munt

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