



Hapjes
Bijgerechten

Belgische kaaskroketten

Voor 8 personen.

Ingrediënten

Voor de vulling

120 gram Gouda (Belgische jonge, geraspt)
120 gram Oud Brugge (geraspt)
120 gram Nazareth (geraspt)
6 gelatineblaadjes (geweekt in koud water)
220 gram bloem
200 gram boter
160 gram room
4 eierdooiers
1 liter melk
1 snuifje nootmuskaat
olijfolie
peper
zout

Voor het krokante jasje

200 gram panko
100 gram bloem
4 eieren

Overige

citroen
peterselie

Bereidingswijze

Start met het maken van de roux. Smelt de boter in een kookpot en meng de bloem doorheen de boter. Van zodra de roux naar koekjes ruikt voeg je al roerend de melk toe. Blijf roeren tot de roux is opgelost en laat even

inkoken. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en roer om.

Voeg de drie kazen toe aan de saus en meng goed. Knijp het water uit de gelatine, voeg toe aan de saus en roer met de garde tot de gelatine is opgelost. Klop de eierdooiers los samen met de room, voeg toe aan de dikke saus en roer goed. De saus mag zachtjes opwarmen maar niet meer inkoken.

Neem een grote ovenschaal en vet in met olijfolie. Giet vervolgens het krokettenbeslag in de ovenschaal.

Dek af met plastic folie om een velletje te voorkomen. Laat het beslag een nacht opstijven in de koelkast.

Leg een vel bakpapier op het werkblad en keer de ovenschaal voorzichtig om zodat de inhoud op het vel bakpapier schuift. Bestuif het krokettenbeslag met bloem.

Snij het krokettenbeslag in stukjes van ongeveer 4 cm x 5 cm.

Leg de bloem, panko en eieren in een afzonderlijke kom. Draai de kaaskroket eerst in de bloem. Zorg dat de kaaskroket volledig bedekt is. Leg vervolgens de kroket in het eimengsel en wentel tot slot de kaaskroket in de panko. Laat de kaaskroketsen een uur afkoelen in de koelkast.

Verwarm de friteuse op 180 °C en bak de kaaskroketsen goudbruin.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

