



Hapjes

Crunchy kaasvingers

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram kaas (geraspt)
100 gram boter
180 gram bloem
500 milliliters melk
3 eieren
paneermeel
nootmuskaat
160 gram bloem
frituurolie
peper
zout

Voor de curry-yoghurt-saus

4 eetlepels Griekse yoghurt
2 eetlepels mayonaise
2 eetlepels currypoeder
2 eetlepels limoensap

Bereidingswijze

Smelt de boter en voeg al roerend 4/5 bloem toe. Giet er beetje bij beetje de melk bij tot de saus dik begint te worden. Splits de eieren en meng de eierdooiers door de roux. Zet het vuur uit en schep de kaas door het mengsel. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Giet het mengsel eventueel in een grote ovenschaal, zodat het snel afkoelt. Meng alle ingrediënten voor de dipsaus en zet koel.

Klop de eiwitten lichtjes op. Vorm kroketten van het afgekoelde mengsel en wentel ze eerst door de resterende bloem, dan door het eiwit en ten slotte door het paneermeel. Zet de kroketten nog minstens 1 uur in de koelkast.

Bak de kaaskroketten in hete frituurolie goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer met het dipsausje.

Tip: Kaaskroketjes smaken extra lekker met gefrituurde peterselie! Frituur de takjes enkele seconde tot ze knapperig zijn en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

