



## Croquetas de jamón

*Romige kroketjes met serranoham, knapperig gepaneerd. Het ultieme tapasklassiekertje uit elke Spaanse bar.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

150 gr serranoham in blokjes  
80 gr boter  
90 gr bloem  
5 dl melk  
1 kleine ui  
nootmuskaat  
zout  
zwarte peper

2 eieren

120 gr paneermeel

zonnebloemolie om te frituren

## Bereidingswijze

---

1. Snipper de ui heel fijn. Smelt de boter in een pan en stoof de ui 5 minuten glazig.
2. Roer de bloem erdoor en laat 2 minuten garen tot een lichte roux.
3. Giet er beetje bij beetje de warme melk bij terwijl je blijft kloppen, tot een dikke, gladde bechamel zonder klontjes (ongeveer 8 minuten).
4. Roer de hamblokjes erdoor en kruid met nootmuskaat, peper en een beetje zout. Laat nog 2 minuten pruttelen.
5. Stort het deeg in een schaal, dek af en laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.
6. Rol met vochtige handen kleine rolletjes. Haal ze door de losgeklopte eieren en daarna door het paneermeel.
7. Frituur de kroketjes in olie van 180°C ongeveer 3 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer warm.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)