



Kaaskroketten

Krokant gefrituurde kaaskroketten met een smeùige kern van oude kaas en Gruyère, een echte Belgische brasserieklassieker. Perfect als voorgerecht met wat gefrituurde peterselie en een partje citroen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 80 gr boter
- 100 gr bloem
- 500 ml volle melk
- 150 gr oude kaas, geraspt
- 100 gr Gruyère, geraspt
- 3 eierdooiers
- 1 snuf nootmuskaat

peper en zout
2 eieren (voor het paneren)
100 gr bloem (voor het paneren)
150 gr paneermeel
1 liter frituurolie
1 handvol verse peterselie
1 citroen

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een dikbodemige pan op een zacht vuur en roer er de bloem door tot je een gladde roux krijgt; laat die twee minuten zachtjes garen zonder te kleuren.
2. Giet er beetje bij beetje de warme melk bij terwijl je blijft kloppen, tot je een heel dikke, gladde saus hebt zonder klontjes.
3. Haal de pan van het vuur en roer de geraspte oude kaas en Gruyère erdoor tot alles gesmolten is, en klop dan de eierdooiers er één voor één door.
4. Kruid de massa royaal met peper, zout en een snuf nootmuskaat, want koud proeft het flauwer.
5. Stort het mengsel in een met plasticfolie beklede vorm, strijk het glad en laat het minstens vier uur, liefst een nacht, opstijven in de koelkast.
6. Snijd de stevige massa in rechthoekige blokjes en vorm er met bebloemde handen mooie kroketten van.
7. Wentel elke kroket eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei en tot slot door het paneermeel, en herhaal het ei en paneermeel voor een dubbele korst.
8. Verhit de frituurolie tot 180 graden en bak de kroketten in kleine porties goudbruin en krokant in ongeveer drie minuten.
9. Laat ze even uitlekken op keukenpapier en frituur op het einde de droge peterselie enkele seconden knapperig.
10. Serveer de kaaskroketten meteen met de gefrituurde peterselie en een partje citroen.