



Croquetas de pollo

Romige Spaanse kipkroketjes met een krokant korstje, gemaakt van een dikke bechamel met fijngehakt kippenvlees, een geliefde tapa.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	20'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

300 gr gekookte of gebraden kip, fijngesneden
80 gr boter
100 gr bloem
700 ml melk
1 kleine ui, zeer fijngesneden
snuf nootmuskaat
zout en peper naar smaak
2 eieren, geklopt

150 gr paneermeel

1 liter zonnebloemolie om te frituren

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een pan en fruit de fijngesneden ui glazig op zacht vuur.
2. Voeg de bloem toe en roer 2 minuten tot een lichte roux zonder te kleuren.
3. Giet de melk er beetje bij beetje bij terwijl je blijft roeren, tot een zeer dikke, gladde bechamel.
4. Roer de fijngesneden kip erdoor en breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Laat nog enkele minuten indikken.
5. Stort de massa in een platte schaal, dek af met folie op het oppervlak en laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast.
6. Vorm met natte handen kleine rolletjes van het stevige mengsel.
7. Haal elk rolletje door de geklopte eieren en daarna door het paneermeel.
8. Verhit de olie tot 180 graden en frituur de kroketjes in kleine porties goudbruin. Laat uitlekken en serveer warm.

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