



Croquetas de pollo

Romige Spaanse kippkroketjes met een krokant korstje, gemaakt van een dikke bechamel met fijngehakt kippenvlees. Een geliefde tapa die je makkelijk thuis bereidt.

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

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een ruime pan op matig vuur. Fruit de fijngesneden ui glazig zonder te kleuren, gedurende ongeveer 3 minuten.
- 2.** Voeg de bloem in één keer toe en roer goed door. Laat de roux 2 minuten garen op zacht vuur, steeds roerend, zodat de bloemsmak verdwijnt.
- 3.** Giet de melk er beetje bij beetje bij terwijl je onafgebroken roert met een houten lepel of een garde. Voeg pas nieuwe melk toe als de vorige volledig is opgenomen.
- 4.** Blijf roeren op matig vuur tot je een zeer dikke, gladde bechamel bekomt. Dit duurt ongeveer 10 minuten.
- 5.** Roer de fijngesneden kip door de bechamel en breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Laat het mengsel nog 2 minuten zachtjes pruttelen en roer regelmatig.
- 6.** Stort de massa in een platte schaal. Dek direct af met plasticfolie, aangedrukt op het oppervlak zodat er geen vel vormt. Laat minstens 3 uur, of bij voorkeur een hele nacht, opstijven in de koelkast.
- 7.** Schep met een lepel porties van het stevige mengsel en vorm met licht vochtige handen kleine rolletjes van ongeveer 6 cm lang.
- 8.** Paneer de kroketjes in twee stappen: haal ze eerst door het losgeklopte ei en daarna door het paneermeel. Druk het paneermeel licht aan. Herhaal dit voor een extra krokant resultaat.
- 9.** Verhit de olie in een diepe pan of frituurpan tot 180 graden Celsius. Frituur de kroketjes in kleine porties van 4 tot 5 stuks tegelijk goudbruin in ongeveer 2 tot 3 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer direct.

Tip

Zorg ervoor dat de bechamel echt zeer dik is voor je ze in de koelkast zet, anders zijn de kroketjes moeilijk te vormen en kunnen ze opengaan tijdens het frituren. Als de massa na het afkoelen nog te zacht is, laat ze dan een nacht rusten in de koelkast.

Lekker met

Serveer de croquetas warm als tapa, samen met een kommetje aioli of een frisse tomatensalsa.

Dranktip

Een goed gekoeld glas Manzanilla of een lichte Spaanse lager zoals Estrella Damm past hier perfect bij.

Ontdek meer recepten op kookpot.be