



Croquetas de jamón

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	20'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

150 gr serranoham, in kleine blokjes
80 gr boter
90 gr bloem
500 ml volle melk
1 kleine ui
nootmuskaat, naar smaak
zout, naar smaak
zwarte peper, naar smaak
2 eieren

120 gr paneermeel

zonnebloemolie, om te frituren

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui zeer fijn. Smelt de boter op middelhoog vuur in een ruime sauspan en stoof de ui ongeveer 5 minuten glazig zonder te laten kleuren.
- 2.** Voeg de bloem in één keer toe en roer goed door. Laat de roux 2 minuten garen op laag vuur, blijf roeren zodat de bloem niet aanbrandt.
- 3.** Verwarm de melk apart. Giet de warme melk scheutje voor scheutje bij de roux terwijl je voortdurend klopt met een garde. Blijf roeren en laat de bechamel op laag vuur 8 minuten indikken tot een stevige, gladde massa zonder klontjes.
- 4.** Roer de hamblokjes door de bechamel en kruid met nootmuskaat, peper en een beetje zout. Laat nog 2 minuten zachtjes pruttelen.
- 5.** Stort het mengsel in een ondiepe schaal, strijk glad, dek af met plasticfolie (rechtstreeks op het oppervlak zodat er geen vel vormt) en laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast. Een nacht is nog beter.
- 6.** Klop de eieren los in een diep bord en doe het paneermeel in een apart bord. Neem met vochtige handen een lepel van het opgesteven mengsel en vorm kleine rolletjes van ongeveer 5 cm lang.
- 7.** Haal elk rolletje eerst door het losgeklopt ei en daarna door het paneermeel. Druk het paneermeel licht aan. Leg de gepaneerde kroketjes op een bord en bewaar ze koel tot het frituren.
- 8.** Verhit de zonnebloemolie in een diepe pan of frituur tot 180 graden Celsius. Frituur de kroketjes in kleine porties gedurende 2 tot 3 minuten tot ze rondom goudbruin en knapperig zijn. Overbevolking van de pan doet de olietemperatuur dalen.
- 9.** Laat de kroketjes kort uitlekken op keukenpapier en serveer onmiddellijk warm.

Tip

Zorg dat de bechamel echt stevig is voor je ze in de koelkast zet, anders zijn de kroketjes moeilijk te vormen en barsten ze open tijdens het frituren. Hoe langer het mengsel opstijft, hoe makkelijker het vormen gaat.

Lekker met

Serveer de kroketjes met schijfjes citroen en een kommetje aioli of lichte mayonaise als dipdip.

Dranktip

Een goed gekoeld glas droge fino-sherry of een frisse Spaanse cava past uitstekend bij deze tapas.

Ontdek meer recepten op kookpot.be