



Kaaskroketter

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	15'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 80 gr boter
- 100 gr bloem
- 500 ml volle melk
- 150 gr oude kaas, geraspt
- 100 gr Gruyère, geraspt
- 3 eidooiers
- 1 snuifje 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, in partjes

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een pan met dikke bodem op een zacht vuur. Voeg de bloem in één keer toe en roer stevig met een houten lepel tot je een gladde roux krijgt. Laat die twee minuten zachtjes garen zonder te kleuren.
- 2.** Neem de pan van het vuur en voeg de melk beetje bij beetje toe terwijl je blijft kloppen met een garde. Zet de pan terug op een matig vuur en blijf kloppen tot je een zeer dikke, gladde saus zonder klontjes bekomt.
- 3.** Haal de pan van het vuur. Roer de geraspte oude kaas en Gruyère door de warme saus tot alles gesmolten is. Klop vervolgens de eierdooiers er één voor één door.
- 4.** Kruid de massa royaal met peper, zout en nootmuskaat. Houd er rekening mee dat de massa koud flauwer smaakt, dus kruid iets sterker dan je gewend bent.
- 5.** Stort het mengsel in een met plasticfolie beklede ovenschaal of bakplaat tot een laag van ongeveer 3 cm. Dek af met plasticfolie en laat minstens vier uur, bij voorkeur een nacht, opstijven in de koelkast.
- 6.** Snijd de stevige massa in rechthoekige blokken en rol ze met licht bebloemde handen tot gelijkmatige kroketten.
- 7.** Paneer elke kroket in drie stappen: wentel eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei en tot slot door het paneermeel. Herhaal de stap met ei en paneermeel voor een stevige dubbele korst.
- 8.** Verhit de frituurolie tot 180 graden. Frituur de kroketten in kleine porties van twee à drie stuks gedurende twee tot drie minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Werk in porties zodat de olietemperatuur stabiel blijft.

9. Laat de kroketten kort uitlekken op keukenpapier. Frituur op het laatste moment de droge peterselie enkele seconden knapperig in dezelfde olie.

10. Serveer de kaaskroketten onmiddellijk met de gefrituurde peterselie en de partjes citroen.

Tip

Zorg dat de bechamelmassa echt goed koud en stevig is voor je begint te paneren, anders vallen de kroketten open in de friteuse. Werk bij voorkeur met kroketten die een nacht in de koelkast hebben gestaan. Frituur nooit te veel tegelijk, want dat doet de olietemperatuur dalen en krijg je vette kroketten in plaats van krokante.

Lekker met

Serveer met een frisse groene salade als lichte maaltijd, of als klassieke brasseriestarter naast garnaalkroketten.

Dranktip

Een frisse Belgische blonde ale of een droge witte wijn zoals een Sauvignon Blanc past uitstekend bij de rijke kaassmaak.