



Spaanse ham & kaaskroketjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 eetlepels boter
2 eetlepels bloem
5 deciliter runderbouillon
peper
2 eiderdooiers
2 gelatineblaadjes (geweekte en uitgeknepen)
50 gram pecorino's (geraspt)
50 gram spaanse ham (gedroogd, fijngesneden)
2 eiwitten
1 kopje bloem
2 kopjes panko of paneermeel

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een steelpan en voeg de bloem toe. Roer goed en laat even garen. Voeg dan beetje bij beetje de runderbouillon toe en blijf roeren tot je een dikke, gebonden saus hebt. Breng op smaak met peper.
- 2.** Voeg hier de eierdooiers en de gelatine aan toe en roer goed. Haal van het vuur. Voeg dan de pecorino en de Spaanse ham toe.
- 3.** Laat het mengsel volledig afkoelen.
- 4.** Neem dan telkens een dikke eetlepel en rol tot een balletje.
- 5.** Wentel achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopt ei en het paneermeel. Laat enkele uren opstijven in de koelkast en frituur ze dan in kleine porties goudbruin (± 3 minuten op 170°C).