



kroketjes met gedroogde ham



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 ui (groot)
1 fles olijfolie
300 gram spaanse ham (gedroogd, fijngesneden)
225 gram bloem (+ een kopje extra)
3/4 l volle melk
3 eieren
3 kopjes panko of paneermeel
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de ui fijn. Fruit glazig in een scheutje olijfolie. Voeg de fijngesneden Spaanse ham toe en laat 5 minuten meebakken op een niet te hoog vuur. Bestrooi met de bloem en roer goed. Laat even aanbakken. Voeg nu beetje bij beetje de melk toe, onder voortdurend roeren. Laat 10 minuten pruttelen. Giet in een ondiepe schaal, dek af met plasticfolie en laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast.
- 2.** Verdeel het mengsel in 12 delen. Rol er telkens een kroketje van en wentel dat achtereenvolgens door de extra bloem, de losgeklopte eieren en het paneermeel of de panko.
- 3.** Giet de olijfolie in een diepe pan en verhit tot 180 °C. Frituur de kroketjes goudbruin in ± 3 minuten.
- 4.**