



Zelfgemaakte kaaskroketjes met Oud Brugge en graantjesmosterd



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de vulling:

200 gram boter
200 gram bloem
1 l volle melk
400 gram Oud Brugge (geraspt of in kleine blokjes gesneden)
3 eiderdooiers
1 eetlepel graantjesmosterd
nootmuskaat
peper en zout

Voor het paneren:

100 gram bloem
3 eiwitten (losgeklopt)
100 gram panko of paneermeel

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een diepe pan en voeg de bloem toe. Roer goed en laat even aanbakken. Voeg beetje bij beetje de melk toe terwijl je goed blijft roeren. Laat inkoken tot een gladde, dikke saus. Breng deze op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Haal van het vuur en voeg de kaas toe. Roer tot deze is gesmolten. Voeg de eiderdooiers en de mosterd toe. Meng goed. Stort dit mengsel in een ondiepe schaal en dek af met plasticfolie. Laat volledig afkoelen en opstijven in de koelkast.
- 2.** Neem telkens een dikke eetlepel van de vulling en rol tot een balletje. Wentel dit achtereenvolgens door de bloem, het eiwit en de panko. Laat opnieuw minstens 30 minuten opstijven in de koelkast.



- 3.** Frituur de kaaskroketjes in meerdere porties goudbruin in olie van 170 °C. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer meteen.