



# Kaaskroketjes



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

150 gram boter  
150 gram bloem  
600 ml volle melk  
peper  
nootmuskaat (geraspt)  
500 gram geraspte kaas (eventueel een mengeling van verschillende kaassoorten)  
3 eierdooiers

### **Om te paneren:**

3 eetlepels bloem  
2 eieren (losgeklopt)  
2 kopjes paneermeel

## Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een diepe pan. Voeg de bloem toe en roer goed. Voeg onder voortdurend roeren de melk toe en laat even koken tot je een stevige bechamelsaus hebt. Breng deze goed op smaak met peper en nootmuskaat.
- 2.** Voeg de kaas toe en haal van het vuur. Roer tot de kaas is gesmolten. Daarna mag de saus niet meer koken of de kaas zal schiften.
- 3.** Voeg ten slotte de eierdooiers toe en meng goed. Zij zorgen voor de binding.
- 4.** Giet de massa in een kom en dek af met plasticfolie. Zet enkele uren tot een nacht in de koelkast.
- 5.** Rol er kleine balletjes van. Rol deze achtereenvolgens door de bloem, de losgeklopte eieren en het paneermeel. Frituur ze goudbruin in 3 à 5 minuten, in olie van 170 °C.