

Kaaskroketten

Recept voor Thermomix voor een 15 tal kroketten

Ingrediënten:

500 gr melk
125 gr bloem
75 gr boter
100 gr emmental
80 gr Hollandse jonge kaas
20 gr parmezaan
2 eidooiers
peper
zout
nootmuskaat

Bereiding:

All kazen afwegen in de mengkom en vermalen
Stel in 5 sec / stand 8
De kaas uithalen en ter zijde zetten
De mengkom afwassen en uitdrogen

Boter afwegen en smelten
Stel in: 100 °C / 3 min / stand 1

Bloem toevoegen en terwijl afwegen
Stel in: 100 °C / 8 min / stand 4

Melk toevoegen en terwijl afwegen
Stel in: 100 °C / 8 min / stand 4

Afsmaken met zout, nootmuskaat en peper

De gemalen kazen er bij doen al draaiend
Stel in: 37 °C / 2min / stand 6

Dooiers er bij doen
Stel in: 1 min / stand 7

Op ingevette schaal of bakplaat ongeveer 20 bij 30 cm
Bovenkant afstrijken met olie om uitdrogen te voorkomen
1 nacht laten opstijven in koelkast

In gewenste vorm snijden en paneren
Indien voor direct gebruik. 1 x in losgeklopt eiwit wentelen en dan in paneermeel
Indien om in te vriezen: dubbel paneren. 1 x eiwit, 1 x paneer, 1 x eiwit, 1 x paneer

Afbakken op 170 ° tot ze drijven

