

Kaaskroketjes met Brugge Oud

Ingredienten:

- 150 g Brugge Boter
- 150 g bloem
- 3 dl room
- 5 dl groentebouillon
- 3 blaadjes gelatine
- 300 g Brugge Oud, geraspt
- 2 eieren
- 60 g paneermeel
- peper, zout en nootmuskaat

Bereiding:

1. Maak een roux van boter, bloem, room en de groentebouillon.
2. Laat de gelatine weken en voeg samen met de kaas al roerend toe aan de roux, kruid met peper, zout en nootmuskaat.
3. Giet de massa in een beboterde schaal en laat een paar uur afkoelen (deksel op de schaal doen)
4. Verdeel de opgesteven massa in partjes en wikkel ze één voor één in de bloem, het losgeslagen ei en de paneermeel.
5. Bak in frituur olie van 180° tot ze mooi bruin zijn.

Smakelijk!

6 personen
20 min
Voorgerecht
4

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/kaaskroketjes-met-brugge-oud>