Snacks / Spanje

# Hamcroquetas



Een dikke bechamelsaus met ham, gekoeld tot stevig, gepaneerd en gefrituurd.

**Tijd** 55 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g Serranoham – fijngesneden
- ☐ 2 eetlepels olijfolie
- ☐ 100 g gewone bloem
- ☐ 1 snufje Nootmuskaat
- ☐ 150 gram paneermeel
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 60 g Boter
- ☐ 0,5 stuk ui – zeer fijngehakt
- ☐ 700 ml Melk — warm
- ☐ 2 stuks eieren voor coating
- ☐ 700 ml olie om te frituren

## Zo maak je het.

**01** Smelt de boter met de olijfolie, fruit de ui glazig, voeg de ham toe en verwarm deze een minuut zodat het vet in de pan vloeit.

**02** Voeg de bloem toe en kook al roerend vier tot vijf minuten, tot het nootachtig ruikt en net begint te kleuren.

**03** Voeg de warme melk lepel voor lepel toe en roer glad voordat de volgende erin gaat. Kook nog tien minuten, totdat het mengsel van de zijkanten loslaat.

**04** Breng op smaak met nootmuskaat en zout, verdeel het in een schaal van twee centimeter diep, druk vershoudfolie op het oppervlak en zet het minimaal vier uur in de koelkast.

**05** Vorm cilinders met natte handen en haal ze door het ei en vervolgens door het paneermeel. Voor een stevigere schaal doe je de coating twee keer.

**06** Frituur in kleine hoeveelheden gedurende twee minuten op 180 °C. Een overvolle pan verlaagt de temperatuur en de croquetas drinken olie in plaats van knapperig te worden.

**Recept & herkomst** UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Anagoria / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / croquetas-de-jamon