



# Thermomix Kaaskroketten

## Ingrediënten

- 80 gr volle room
- 10 gr gelatinepoeder
- 60 gr emmentaler
- 60 gr parmezaan
- 80 gr Oud Brugge kaas
- 100 gr ( ongezouten) boter
- 100 gr bloem
- 500 gr melk
- peper
- zout
- nootmuskaat,
- 2 eidooiers

Voor te paneren:

- 6 eetl bloem
- 2 losgeklopte eieren
- 8 eetl panko

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- Voeg op de mengbeker een schenkan en weeg de 80 g room en de 10 gr gelatinepoeder af, meng even beide ingrediënten met een lepel en zet de schenkan opzij
- Voeg nu in blokjes 60 gr emmentaler, 60 gr parmezaan, 80 gr Oud Brugge kaas toe
- **10 sec/snelheid 10** haal uit zet opzij
- Zonder mengbeker te reinigen voeg 100 gr boter in blokjes toe **2 min/100 gr /snelheid 1**
- Voeg 100 gr bloem toe, zonder maatbekertje. **5 min/ 120 graden /snelheid 1**
- Voeg 500 gr melk toe en kruid met peper (mag goed gekruid zijn met peper), zout (niet te veel, kaas is al zoutig hé) en nootmuskaat. **7 min/100 gr /snelheid 3**
- Zonder maatbekertje stel 3 min/snelheid 4 en voeg de gemalen kaas toe door het gaatje, de gelatine- room mengsel en de 2 eidooiers
- Voeg op een niet te diepe bakplaat een plastic folie ( groot genoeg dat je straks het mengsel kan overdekken
- Giet het mengsel uit op de bakplaat, strijk mooi uit dat het een gelijke massa is en sluit af met de plastic folie
- Zet voor een nachtje in ijskast dat dit goed kan opstijven

- Ter voorbereiding van de afwerking voeg in een kommetje de bloem, panko en klop in een ander kommetje de eidooiers met snuifje zout
- Leg in een schaal een vel bakpapier en bestrooi beetje bloem op het papier
- Snij nu de massa in 15 gelijke stukken, ga met elk kaasstukje door bloem, vervolgens het eidooiermengsel en tenslotte in de panko
- Laat opnieuw nog even opstijven in ijskast
- Bak tenslotte af in airfryer of in friteuse
- Serveer met sla