

GEFRITUURDE MACARONI-KAAS BALLETTJES



CATEGORIE BORRELHAPJES

INGREDIENTEN

- 125 gram Gekookte macaroni
- 150 gram (30+120) Bloem
- 30 gram Boter
- 250 ml Volle melk
- 150 gram Geraspte cheddar
- 2 Eieren
- 10 gram Fijngesenden bieslook
- 2 theelepels Paprikapoeder
- 150 gram Panko
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Smelt de boter in een pan en zeef 30 gram bloem erboven. Verwarm op laag vuur een paar minuten maar zorg dat de roux niet verkleurt.
- > Voeg de melk toe en breng langzaam aan de kook. Roer goed door met een garde tot er een egale saus ontstaat. Breng op smaak met versgemalen peper, zout en het paprikapoeder.
- > Voeg de cheddarkaas toe en roer tot het gesmolten is. Roer tot slot de bieslook erdoor.
- > Meng de kaassaus met de voorgekookte macaroni en verdeel over een schaal. Laat tenminste 3 uur afkoelen in de koelkast.
- > Draai zodra het macaroni mengsel stevig is balletjes.
- > Kluts het ei en zet drie bakjes klaar. Een bakje met het eimengsel, een met de overige bloem en een met de panko.
- > Wentel de macaroni-kaas balletjes door de bloem, vervolgens door het eimengsel en tot slot door de panko. Laat de balletjes nog een uur in de vriezer stevig worden.
- > Verwarm de Diamant frituurolie tot 180 °C en frituur de macaroni-kaas balletjes in 5 minuten goudbruin en krokant.

Tip: Garneer met bieslook en serveer met tomatenketchup!