

**HACO** swiss

Klassieke Bechamelsaus

Onze recepten

Gemakkelijk en snel bereid!

KAASKROKETTEN

Ingrediënten:

- 130 g HACO Klassieke Bechamelsaus
70 g HACO Witte basissaus Minute (roux)
300 ml koude volle Melk

700 ml Warme volle Melk

5 st. Gelatineblaadjes van 3 g
2 st. Eidooiers verdunt met
50 g room
300 g vers geraspte harde Kazen

Bereiding:

Meng met en tot een gladde massa. Dit al kloppend in gieten. Breng al roerend aan de kook en laat gedurende 6 minuten doorkoken. Roer onophoudelijk in de saus! Neem de pan van het vuur (of draai het vuur lager) Voeg al roerend en één per één de volgende ingrediënten toe. (gedurende 10 min. de gelatineblaadjes voorweken in koud water; ze daarna voorzichtig uitknijpen)

en uiteindelijk, beetje per beetje b.v. een mengsel van 50 g Parmezaan, 100 g Gruyère en 150 g Emmentaler.

Onmiddellijk in een ingevette Gastro -plaat gieten. Afdekken met een ingevet papier/folie. Laat de bereiding in de koelkast minstens één nacht rusten. Ontvormen op een met bloem bestrooide tafel, in porties snijden en voorzichtig paneren in bloem ➔ eiwit ➔ paneermeel.



Trucs & Tips

- > Naargelang uw voorkeur/budget de hoeveelheden en de soorten kazen aanpassen. B.v.: Oude Gouda kaas • Oude Brugge • Appenzeller • Comté • Pecorino • Cammenbert • Gorgonzola • enz.
- > Door de bloem te verrijken met 10% aardappelen- of rijstzetmeel, u verlaagt de risicofactor op het barsten van de kroketten tijdens het frituren!
- > De kooktijd van dit recept is gebaseerd op 1 liter melk; voor ieder bijkomende liter is het aangeraden de kooktijd te verlengen met ongeveer 1 minuut. = 1L=6 min - 2L=7 min - 3L=8min - enz.