

### Ingrediënten

- 2 eetlepels ongezouten boter
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout en peper
- 7 eetlepels bloem
- 180 ml volle melk
- 6 eetlepels fijngehakte serranoham
- 30 gram geraspte manchego
- 3 grote eieren
- 90 gram paneermeel of broodkruimels
- Olie om te frituren



*Croquetas de jamon y manchego*

### Recept

1. Verwarm de boter en olijfolie in een middelgrote pan op een middelhoog vuur totdat de boter gesmolten is.
2. Voeg de bloem toe en bak 1 minuut. Roer de melk door het heet mengsel en kook 3 minuten mee. Roer er vervolgens de ham en de manchego door. Breng op smaak met peper en zout.
3. Spreid het mengsel uit op een bakplaat en laat volledig afkoelen. Roer de eieren in een diep bord los en meng in een apart diep bord het paneermeel of broodkruim. Maak ongeveer 5 cm lange kroketjes van het mengsel.
4. Dompel 1 voor 1 de kroketjes in het eiermengsel en bedek ze nadien met paneermeel of broodkruim.
5. Verwarm de friteuse tot 190 graden. Frituur de kroketjes totdat ze goudbruin zijn. Dit duurt 1 à 2 minuten. Haal ze uit de friteuse en serveren maar!

## Bron



<https://www.vier.be/komen-eten/de-recepten-van-michel>



## Komen Eten - Seizoen 18 - Aflevering 28

**KOMEN ETEN** 30/11/2017

Michel heeft Spaanse roots en is helemaal verzot op Real Madrid. Voor zijn favoriete ploeg doet hij alles. Michel gaat vanavond dan ook voor een volledig Spaans menu: denk aan Serranoham, manchego en inktvis. Michel volgde een bakkersopleiding, maar het bakkersleven bleek moeilijk te combineren met zijn privéleven. Samen met zijn vrouw, kinderen en hond woont Michel in een prachtig, modern huis in Zoersel. Zijn twee zoontjes zijn het grote licht in zijn leven. Niemand minder dan Snelle Eddy ontvangt de gasten en zet de laatste avond van deze Komen Eten-week in gang. Bienvenido!

<https://www.vier.be/video/komen-eten/komen-eten-seizoen-18/komen-eten-seizoen-18-aflevering-28>

## Info Martine Lycke 09/12/2017

2 el Boter  
2 el Olijfolie  
Verwarmen tot boter gesmolten is  
7 el Bloem laten meebakken  
180 ml Volle melk (resultaat : iets te dik, beetje meer melk.)  
3 minuten laten meekoken  
6 el Fijngehakte Serranoham  
30 g Geraspte Manchego  
P & Z  
Op bakplaat en volledig laten afkoelen,  
Kommetje:  
1 Bloem  
2 grote Eieren (2 was ruim voldoende ! ipv 3)  
90g Paneelmeel (niet afgewogen, gewoon in kommetje)  
Kroketten maken van 5cm  
En dompelen in 1/ bloem, 2/ eimengsel, en 3/ in paneermeel  
Frietketel 190°C 1a 2 minuten bakken (5 minuten in kleine friteuse, per 2 gebakken)

Kon tellen voor m'n eerste kroketjes.

's Morgens (lees 's nachts) gepaneerd om 's middags te frituren. Mooi dicht gebleven, afwachten wat het doen met wat meer melk in ...

Opgediend met tuinkers, sla, geraspte wortel en atjar (zie recept Babi Pangang)

Saus : looksaus : Griekse yoghurt, melk, citroensap, lookpoeder en peterselie



Fotos



## Ander recept



<http://www.hap-en-tap.be/croquetas-de-jamon-serrano-y-queso-manchego/>

### Voor een 12-tal croquetas

60 g boter  
75 g bloem  
100 ml droge witte wijn  
200 ml volle melk  
50 g dik gesneden serranoham, in kleine blokjes  
50 g manchego kaas, grof geraspt  
1 snufje versgeraspte nootmuskaat  
2 eieren  
250 g panko (Japans grof paneermeel)  
Plantaardige olie om in te frituren

#### Voor de aioli:

200 ml mayonaise  
1-2 teentjes knoflook, uitgeperst  
Het sap van ½ citroen  
1 tl gerookt paprikapoeder (pimentón)

Start 1 dag van tevoren. Verhit de boter in een steelpan met dikke bodem op middelhoog vuur. Voeg als de boter gesmolten is de bloem toe en bak deze al roerend 5 min. mee. Laat de bloem goed garen, maar niet bruinen.

Voeg scheut voor scheut eerst de witte wijn en vervolgens de melk toe, blijf roeren tot een glad mengsel. Laat het mengsel nog zachtjes ± 5 min. koken.

Voeg dan de ham, kaas en nootmuskaat toe. Blijf nog even doorroeren tot het mengsel zo dik is dat het loskomt van de zijanten van de pan. Proef en voeg een beetje zout en zwarte peper naar smaak toe.

Giet het mengsel in een lage schaal, dek af met plasticfolie en laat minstens 4 uur, maar nog liever 1 nacht in de koelkast opstijven. Maak de aioli door alle ingrediënten daarvoor in een kom te mengen. Dek af met folie en bewaar in de koelkast.

Begin 1 uur van tevoren. Klop de eieren los in een kom. Doe de panko in een andere kom. Schep met twee eetlepels bolletjes van het serranomengsel en vorm ze met natte, koele handen tot 12 balletjes. Dompel ze eerst in het ei en vervolgens in de panko, herhaal dat. Leg ze tot gebruik iets uit elkaar op een schaal. Zet in de koelkast en laat ze ± 30 min. opstijven. Haal de aioli uit de koelkast.

Verwarm de olie in een friteuse tot 175° C.

Frituur de croquetas in 3 porties gedurende 2-3 min of tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Serveer de croquetas met de aioli.