

Ingrediënten

1 camambert á 250 gram 2
eieren 2 eetl bloem 8 eetl
paneermeel arachideolie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Kaaskroketje van camembert

Vorbereiding

Leg de camambert voor gebruik een paar uur in de koelkast.

Bereidingswijze

Verwijder grotendeels de korst van de camambert en snij hem in acht stukjes. Vorm er platte balletjes van. Klop de eieren los in een diep bord. Doe de bloem in een tweede diep bord. Doe de paneermeel in een derde diep bord. Haal de balletjes camambert achtereenvolgens door de bloem, de eieren en het paneermeel. Herhaal dit eventueel nog een keer. Neem een pan en giet hierin een laag arachide olie van ongeveer 2 centimeter. Bak de kroketjes ongeveer 3-4 minuutjes aan elke kant totdat ze een goudgeel korstje hebben.

Serveertips

Lekker met een cranberrysausje. Of gewoon lekker met mosterd.

