



Minikroket met Tirolerschinken

Benodigheden: 60 gram margarine, 80 gram bloem, 380 gram fonds blanc, 1 teentje knoflook, ½ bos peterselie, smaakstoffen, 150 gram geraspte kaas, 3 eieren, bloem, Panko, 20 plakken Tirolerschinken, lamsoren. **Remouladesaus:** mayonaise, ½ bos peterselie, ½ bos bieslook, 1 eetlepel kappertjes, 1 augurk.

Werkwijze: In een passende casserole, margarine smelten, pan van het vuur halen en de bloem met een spatel er door roeren. Op een zacht vuur kort droog koken. Fonds toevoegen en met de garde alroerende aan de kook brengen. Smaakstoffen, uitgeperst teentje knoflook, gehakte peterselie en geraspte kaas toevoegen. Snijplank bestrooien met bloem. De kaassalpicon in een spuitzak zonder spuitje doen en lange banen spuiten. **Verdelen in 22 stuks.** Door de bloem halen, vervolgens door losgeslagen eieren met iets zout en olie en als laatste door de Panko. Op het laatste moment frituren, omwikkelen met de schinken en even opwarmen in de oven. **Saus:** fijn gesneden bieslook, peterselie, gehakte augurk en kappertjes vermengen met de mayonaise. Op een side plate serveren met een sla garnering en de saus.