**Kaaskroketten**

200 g boter

200 g Parmezaanse kaas (blokje)

200 g gemalen Emmentaler

200 g bloem

6 eieren (voor het beslag)

1 l melk

1 dl room

een scheut olijfolie

nootmuskaat
peper & zout

peterselie

kerstomaatjes

tartaarsaus

*Voor het paneren*:

200 g paneermeel

enkele eetlepels bloem

4 eieren

Maak een [**bechamelsaus**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) (boter, bloem, melk) en voeg de gemalen kazen af vuur toe. Voeg de room toe aan 6 eigelen en klop deze los. Voeg het mengsel toe aan het kaasmengsel en roer. Kruid met een beetje zout, peper en nootmuskaat.

Stort de dikke saus in een geoliede rechthoekige ovenschaal en strijk glad. Leg een vel folie bovenop het beslag en druk dit aan. Zet de schaal een nacht in de koelkast.

Draai de schotel om en snijd het krokettenbeslag in vierkantjes. Haal de kroketten eerst door de bloem, vervolgens door de losgeklopte eieren en het paneermeel.

Frituur in de frituurpan op 170°C, of bak ze in een pan met veel boter tot goudbruin.

Dien op met stokbrood en werk het bord af met kerstomaatjes, tartaarsaus en peterselie.