

Kaasballetjes (Skillet)



Bijgerecht (20-30 stuks)

Benodigheden

- Steelpannetje
- Skillet (gietijzeren koekenpan)
- 500 gr tapioca meel (meel van cassavewortel)
- 200 gram geraspte belegen kaas
- 2 eieren
- 1 koffiekopje slaolie
- 2 koffiekopjes melk
- Zout

Bereiding

1. Meng de melk en de slaolie in een steelpannetje en voeg wat zout toe naar smaak.
2. Verwarm op een klein vuurtje het mengsel tot het kookt.
3. Doe het tapioca meel in een beslagkom.
4. Voeg het mengsel van melk en olie en de eieren nu toe aan de tapioca en meng het geheel door elkaar met een grote lepel.
5. Voeg de $\frac{3}{4}$ van de kaas toe als het deeg nog warm is.
6. Boks het deeg goed in elkaar!
7. Maak kleine bolletjes van het kaasdeeg en rol de bolletjes nog eens door de kaas die over is.
8. Druk de bolletjes iets plat en bak de bolletjes in ruime olie tot ze goudbruin zijn.
9. Serveer de balletjes als ze nog warm zijn.

Planning

Dit is een borrelhapje en vraagt ongeveer 30 min voorbereiding. Je kunt er direct mee aan de slag en daarna uitserveren.