



Bitterballen & Kroketten

Asperge-boerenhamkroketjes

40 STUKS

🕒 75 minuten + 5 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 2 eieren
- 100 g roomboter of margarine
- 120 g bloem
- 200 g witte asperges, geschild, houtige onderkant afgesneden
- 1 tl suiker
- 200 g groene asperges, houtige onderkant afgesneden
- 400 ml groentebouillon (evt. tablet)
- 100 g gekookte boerenham, in heel kleine blokjes
- 4 el fijngesneden bladpeterselie

voor het paneerwerk

- bloem
- 4 eiwitten, losgeklopt
- 500 g panko of beschuitmeel
- plantaardige olie om te frituren

om te serveren - kappertjesmayonaise

- 2 eierdooiers
- ½ el dijnmosterd
- 1 el kappertjes, afgespoeld
- 1 limoen, sap
- 200 ml (druivenpit)olie
- honing of gembersiroop, optioneel
- 1½ el fijngesneden dille

MATERIAAL: spuitzak zonder spuitmond, frituurpan, blender, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in ± 5 minuten hard, laat ze schrikken onder koud water, pel ze en snijd ze in stukjes.
2. Verwarm de boter op laag vuur tot deze is uit gebruik; laat hem niet kleuren.
3. Voeg in één keer alle bloem toe en roer dit met een spatel door de boter.
4. Laat de roux op laag vuur 2-3 minuten garen, roer regelmatig.
5. De roux is gaar als deze gaat glanzen en er zanderig uitziet.
6. Laat afkoelen.
7. Breng de witte asperges in een brede pan met heet water, zout en suiker aan de kook, draai het vuur laag en laat ze in ± 5 minuten beetgaar worden.
8. Laat ± 10 minuten in het vocht afkoelen, bewaar het kookvocht.
9. Blancheer de groene asperges 3-4 minuten in kokend water met zout beetgaar.
10. Snijd de asperges in kleine stukjes.
11. Breng 400 ml kookvocht en de bouillon aan de kook en voeg dit scheutje voor scheutje toe aan de roux.
12. Roer er met een garde een gladde saus van en laat deze ± 5 minuten zachtjes koken.
13. Voeg de asperges, ham, eieren en peterselie toe en schep alles in een grote kom.
14. Zet dit minstens 4 uur in de koelkast of ± 1 uur in de vriezer.
15. Spuit met de spuitzak de vulling in dikke repen op een plateau.
16. Laat deze nog ± 30 minuten opstijven.
17. Snijd de repen in stukken van 4-5 cm lang.
18. Wentel de stukken eerst door de bloem, dan door het eiwit en tot slot door het broodkruim.
19. Druk het paneer rondom goed aan.
20. Laat de kroketjes nog ± 30 minuten opstijven in de koelkast.
21. Verhit de olie in de frituurpan tot 170°C.
22. Bak hierin de kroketjes per 4 stuks in ± 5 minuten goudbruin.
23. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
24. Meng voor de kappertjesmayonaise in een blender de eierdooiers, mosterd, ½ el kappertjes en het limoensap.
25. Voeg 1 el lauwwater toe en geleidelijk aan zoveel druivenpitolie dat een lichte mayonaise ontstaat.
26. Breng op smaak met zout en peper en evt. wat honing.
27. Roer de dille en de rest van de kappertjes erdoor.
28. Serveer de kappertjesmayonaise bij de aspergekroketjes.

BRON: deliciousmagazine.nl

