



Bitterballen & Kroketten

Krab-bitterballen met dille crème fraîche

8-10 STUKS

⌚ 45 + 15 + 30 minuten + 6 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de uienbouillon

- 4 grote uien, gepeld en in kwarten
- 2 laurierblaadjes
- 10 peperkorrels, gekneusd

voor de vulling

- 50 g boter
- 65 g bloem
- 2 el pastis of Pernod
- 250 g krabvlees**, 2 blikjes, goed uitgelekt
- 1-2 el citroensap, optioneel

voor het paneerwerk

- 75 g bloem
- 3 eieren, losgeklopt
- 200 g grove semolina (of paneermeel)
- arachideolie, om te frituren

voor de saus

- 125 ml crème fraîche
- 2 el fijngesneden dille

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, staafmixer, frituurpan,

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN kan 1-2 dagen van tevoren, begin 1 dag van tevoren.

1. Leg voor de uienbouillon de uien op hun snijvlak in een grote soeppan.
2. Zet de pan op hoog vuur en laat 1-2 minuten een beetje blakeren/ roosteren.
3. Keer de uien op hun andere snijvlak en laat ook deze licht blakeren.
4. Voeg de laurierblaadjes, peperkorrels en 1 liter water toe en breng aan de kook.
5. Laat de bouillon 30 minuten trekken.
6. Breng op smaak met zout.
7. Neem van het vuur en laat helemaal afkoelen tot kamertemperatuur.
8. Zet dan afgedekt in de koelkast.
9. Zeef de bouillon, vang op en meet 300 ml af, de rest kun je invriezen en later gebruiken voor bijv. een groentesoep.
10. Verwarm de boter in een steelpan tot gesmolten.
11. Roer de bloem erdoor en laat al roerend 2 minuten garen.
12. Klop er 150 ml koude uienbouillon door en verwarm tot een egaal gebonden mengsel.
13. Klop er nu de rest van de bouillon door en verwarm tot dik mooi gebonden.
14. Breng op smaak met zout.
15. Roer de pastis en krab erdoor en breng evt. nog verder op smaak met wat citroensap.
16. Verdeel de ragout over een platte schaal en laat helemaal afkoelen.
17. Dek de ragout af en laat 1 nacht opstijven in de koelkast.
18. Meng de ingrediënten voor de dille-crème fraîche, breng op smaak met zout en peper en zet afgedekt tot gebruik weg.
19. Doe de bloem, eieren en semolina elk apart in een diep bord.
20. Verdeel de stijve ragout in 8-10 gelijke porties en vorm er krokettes van.
21. Rol ze eerst door de bloem, dan door het ei en dan door de semolina.
22. Leg ze iets los van elkaar, naast elkaar op een platte schaal en leg goed afgedekt tot gebruik weg.

BEREIDEN begin 20 minuten van tevoren.

23. Verwarm de olie in een grote pan tot 180°C.
24. Bak de krokettes in 2 delen 4-5 minuten tot ze goudbruin zijn.
25. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier.
26. Serveer direct met de dille-crème fraîche.

TIP: - * Krabvlees kun je vers kopen bij sommige viswinkels (soms diepgevroren). Of koop een goede kwaliteit krab in blik bij sommige supermarkten of bij de viswinkel.

BRON: deliciousmagazine.nl

