



Bitterballen & Kroketten

Confit de canard-kroketten

8 STUKS

⌚ 45 minuten + 9 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 1 blaadje gelatine
- 40 g boter
- 40 g bloem
- 130 ml kippenbouillon
- 25 ml madera
- 150 g confit de canard, blik, vlees geplukt
- 1 el witte balsamicoazijn

voor het paneerwerk

- 1 eiwit, losgeklopt
- 50 g paneermeel
- 50 g panko
- zonnebloemolie om in te bakken

voor de groene kruidensaus

- ½ bosje peterselie
- ½ bosje basilicum
- ½ bosje dille
- ½ teen knoflook
- 1 el extra vierge olijfolie
- ½ bio citroen, rasp + sap
- 2 el zure room

MATERIAAL: blender, frituurpan

ZO MAAK JE HET:

1. Week het gelatineblaadje in koud water, en verhit de boter in een grote steelpan op middelhoog vuur.
2. Voeg als de boter gesmolten is de bloem toe en bak deze al roerend 5 minuten mee.
3. Laat de bloem goed garen, maar niet verkleuren.
4. Voeg scheutje voor scheutje de bouillon en de madera toe.
5. Blijf goed roeren zodat het kan binden en er een dikke saus ontstaat.
6. Laat nog 3 minuten zachtjes koken.
7. Voeg het geplukte vlees toe en breng op smaak met de witte balsamico en flink peper en zout.
8. Voeg de gelatine toe, laat het smelten en roer goed door zodat er geen klontjes ontstaan.
9. Schep deze salpicon in een ondiepe schaal, dek af en zet 1 nacht in de koelkast.
10. Neem de salpicon uit de koelkast en verdeel in 8 balletjes van 35 g.
11. Vorm ze tot kroketjes, leg op een platte schaal en zet 30 minuten in de vriezer.
12. Pureer in een blender intussen voor de kruidensaus alle ingrediënten tot een gladde saus, breng op smaak met zout en peper en bewaar in de koelkast tot gebruik.
13. Zet 3 diepe borden klaar.
14. Doe het paneermeel in 1 bord, het eiwit in het tweede bord en de panko in het laatste bord.
15. Haal de kroketjes uit de vriezer en wentel ze eerst door het paneermeel, dan door het eiwit en als laatste door de panko.
16. Leg de kroketjes op een platte schaal en vries nogmaals 30 minuten in of totdat je ze gaat gebruiken.
17. *Als je ze op een later moment bakt, haal ze dan 45 minuten vóór het frituren uit de vriezer.*
18. Verhit de zonnebloemolie in een diepe pan tot 180°C.
19. Gebruik de keukenthermometer of wacht tot een blokje brood er goudbruin in kleurt.
20. Frituur de kroketjes in 4-5 minuten goudbruin, laat uitlekken op keukenpapier en serveer met de groene kruidensaus.

TIP: We raden je aan om maar meteen een grote hoeveelheid te maken en ze in te vriezen, zo heb je altijd een mind blowing snack achter de hand om iedere borrel in één klap super-de-luxe mee te maken. Zo blijven je gasten zeker tot na sluitingstijd plakken en je bepaalt zelf hoe laat het licht aan (of uit) gaat.

TIP: Schenk het vet uit het blik confit de canard in een schoon glazen potje en bewaar in de koelkast of vries het in. Heerlijk om aardappels in te bakken!

BRON: deliciousmagazine.nl

