



DE PERFECTE KROKET

Krokant vanbuiten, zacht vanbinnen. Een kroket moet 'krak' zeggen als je erin bijt en de ragout moet smeugig zijn én voldoende vlees bevatten. Klinkt logisch, maar hoe chef je dat thuis?

Bouillon

De basis van een lekkere kroket: goede bouillon. Gebruik daarvoor het liefst de snelkookpan. Dat spaart tijd en zorgt voor meer smaak. De hogere temperatuur in de pan zorgt ervoor dat de chemische maillard-reacties – die de hartige en verzadigende smaken veroorzaken – sneller gaan. Maar ook zonder een snelkookpan krijg je met de juiste ingrediënten en voldoende tijd prima bouillon. Neem runderstoofvlees of runderschenkel voor de bouillon en gebruik het gare vlees om de kroketten te maken.

Salpicon maken voor de kroketten

Met een roux tover je de bouillon om in salpicon: een dikke ragout, speciaal voor kroketten. Die dikte krijg je door extra gelatine toe te voegen. Zo kun je, als de salpicon koud is, makkelijk kroketten vormen. De ragout wordt tijdens het frituren weer zacht, omdat de gelatine smelt. Zet de ragout een paar uur – of liever nog een hele nacht – in de koeling. Hij moet goed koud zijn om er kroketten van te vormen. Maak je handen een beetje nat voordat je begint te rollen, dat werkt beter dan bloem omdat het oppervlak dan veel gladder wordt. Maak ze opnieuw nat zodra de ragout aan je handen plakt. Om kroketten van gelijke grootte te maken, weeg je eerst alle ragout en deel je het gewicht door 80-90 g voor grote kroketten (snackbar formaat) en 40-50 g voor kleintjes (formaat garnalenkroket). Gebruik eventueel een ijschep zodat iedere kroket of bitterbal hetzelfde gewicht heeft.

Korst

Dan komt het belangrijkste: de korst. Een paneerlaagje voorkomt dat de kroket in het frituurvet barst en gaat lekken. Een glad ragout-oppervlak is het beste begin. De paneer zelf bestaat uit 3 delen: naturel fijn paneermeel uit een pakje, losgeklopt ei en grof paneermeel zoals Japans paneermeel: panko. Dat wordt mooi bruin en lekker krokant. Vaak wordt bloem gebruikt als eerste paneerlaag, maar fijn paneermeel geeft een veel krokantere korst.

Frituren

Gebruik plantaardige frituurolie op 170°C. Bak niet meer dan 4 stuks tegelijk in een frituurpan met 3 liter olie, anders koelt de olie te veel af.

Vega kroket

Wil je vegetarische of vegan kroketten? Maak dan salpicon op basis van 50 g bloem en 50 g plantaardige boter en voeg 400 ml groentebouillon en 2 g agar-agar toe. Breng aan de kook en laat 1 minuut zachtjes koken.

Vulling: 250 g gebakken, fijngesneden paddenstoelen of bijvoorbeeld fijngehakte vega kipstukjes. Een vulling van groenten kan ook. Blancheer de groenten vooraf beetgaar. Gebruik voor vegan kroketten in plaats van eieren een papje van 90 g kikkererwtenmeel en 150 ml water dat je kort pureert.

