



Bitterballen & Kroketten

Kalfskroketten

12-15 STUKS

🕒 12 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 650 ml kalfsfond
- 350 ml water
- 500 g kalfsfricandeau
- 80 gr boter
- 100 gr bloem
- 3 gelatineblaadjes, geweekt in koud water
- 2 eidooiers
- 50 ml slagroom
- peper en zout

voor het paneerwerk

- 3-4 eiwitten
- 1 el bloem
- fijn en grof paneermeel
- zonnebloem- of arachideolie

MATERIAAL: keukenmachine, platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Om de garing van het vlees goed te kunnen checken is een thermometer erg handig, maar niet per se noodzakelijk.
2. Gebruik je geen thermometer, ga dan uit van 45 minuten garen.
3. Doe de kalfsfond en voeg het water erbij en verhit deze tot tegen het kookpunt.
4. Leg de kalfsfricandeau in de bouillon en gaar deze tot het vlees een kerntemperatuur van 55 °C heeft.
5. Dit duurt zo'n 30-45 minuten.
6. Zorg ervoor dat de bouillon de hele tijd tegen het kookpunt blijft.
7. Haal het vlees uit de bouillon en laat zowel het vlees als de bouillon afkoelen.
8. Snijd het kalfsvlees in blokjes van een kleine centimeter.
9. Meet van de afgekoelde kalfsbouillon 450 ml af.
10. De rest van de bouillon wordt niet gebruikt in dit recept, maar kan wel worden bewaard voor een soepje.
11. Verwarm de boter in een pan totdat deze gesmolten is.
12. Voeg de bloem toe en bak deze op middelmatig vuur al roerend ongeveer 2 minuten mee.
13. De bloem mag niet te bruin worden.
14. Voeg 150 ml van de kalfsbouillon toe en roer door tot een gladde massa.
15. Voeg de rest van de bouillon in 2 delen toe, roer daarbij het mengsel tussendoor glad.
16. Laat de ragout aan de kook komen en laat hem al roerend nog enkele minuten koken.
17. Voeg de stukjes kalfsvlees toe en roer goed door.
18. Haal de pan van het vuur en roer de uitgeknepen gelatine door de ragout.
19. Klop de eidooiers los met de slagroom en roer dit door de ragout.
20. Breng de kalfsragout goed op smaak met zout en peper en proef tussendoor.
21. Door het paneren en bakken wordt de smaak iets zwakker, maak de ragout dus liever iets te hoog op smaak dan te laag.
22. Stort de massa in een diepe schaal, dek af met plasticfolie en laat minimaal 1 nacht afkoelen.
23. Klop de eiwitten los met de bloem.
24. Vorm van de afgekoelde ragout porties van ongeveer 75 gram.
25. Dit gaat makkelijk met een ijslepel.
26. Rol de ragout door het fijne paneermeel en vorm er een kroket van.
27. Rol ze vervolgens door het eiwit en daarna door het grove paneermeel.
28. Laat de kroketten minimaal een ½ uur rusten in de koelkast voordat je ze bakt, of vries ze in om ze langer te bewaren.
29. Verwarm de olie voor tot 180 °C in een frituurpan of grote gietijzeren pan.
30. Frituur de kroketten 3-4 minuten.
31. Reken voor bevroren kroketten 5-6 minuten.
32. Laat de kroketten uitlekken op keukenpapier en serveer ze direct.

BRON: rutgerbakt.nl

