



# Bitterballen & Kroketten

## Kip-kerrie kroketten

### 16 STUKS

🕒 6 uur

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 3 gelatineblaadjes
- 80 gr boter
- 100 gr bloem
- 500 ml kippenbouillon, koud
- 300-350 gr kip, gaar en in kleine stukjes
- 1 el fijne mosterd
- 2 el kerriepoeder
- 2 eidooiers
- 50 ml slagroom
- zout en peper

#### 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. Week de gelatineblaadjes in koud water.
2. Verwarm de boter in een grote steelpan totdat hij gesmolten is.
3. Voeg de bloem toe en bak deze op middelhoog vuur al roerend ongeveer 2 minuten mee.
4. De bloem mag niet te bruin worden.
5. Voeg 150 ml van de kippenbouillon toe en roer door tot een gladde massa.
6. Voeg de rest van de bouillon in 2 gedeelten toe, roer daarbij het mengsel tussendoor glad.
7. Laat de ragout aan de kook komen en laat hem al roerend nog enkele minuten koken.
8. Voeg de stukjes kip, mosterd en het kerriepoeder toe en roer goed door.
9. Haal de pan van het vuur en roer de uitgeknepen gelatine door de ragout.
10. Klop de eidooiers los met de slagroom en roer dit door de ragout.
11. Breng het op smaak met zout en peper.
12. Stort de massa in een diepe schaal, dek af met plasticfolie en laat afkoelen en opstijven in de koelkast.
13. Klop de eiwitten los met de bloem.
14. Vorm kleine krokettjes van ongeveer 45 gram per stuk van de afgekoelde ragout.
15. Rol ze door het fijne paneermeel, daarna door het eiwit en vervolgens door het grove paneermeel.
16. Laat de krokettjes minimaal 30 minuten rusten in de koelkast voordat je ze gaat bakken, of vries ze in om ze langer te bewaren.
17. Verwarm de zonnebloem- of arachideolie voor tot 180°C in een frituurpan of grote gietijzeren pan.
18. Frituur de kip-kerrie krokettjes 3 tot 4 minuten.
19. Reken voor bevroren krokettjes 5 tot 6 minuten. L
20. aat ze na het bakken uitlekken op keukenpapier en serveer ze direct.

**BRON:** [rutgerbakt.nl](http://rutgerbakt.nl)

