



Bitterballen & Kroketten

Kroket met prei, Schwarzwalderschinken en gruyère

16 STUKS

🕒 60 minuten + 6 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 3 blaadjes gelatine (6 g)
- 80 g boter
- 100 g bloem + 1½ el bloem voor de paneer
- 250 ml kippenbouillon (gemaakt met 5 g bouillonpoeder)
- 200 ml melk
- 2 eidooiers
- 50 ml room
- 100 g prei, in halve dunne ringen, geblancheerd
- 100 g Schwarzwalderschinken, in dunne reepjes
- 100 g gruyère, geraspt
- cayennepeper
- 1 el bladpeterselie, fijngesneden

voor het paneerwerk

- fijn paneermeel
- 6 eiwitten + 1½ el bloem
- panko + of grof paneermeel
- frituurolie

om te serveren

- 3 el grove mosterd
- 3 el mayonaise

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, frituurpan,

ZO MAAK JE HET:

1. Week de gelatine 5 minuten in ruim koud water.
2. Maak een roux: smelt de boter in een pan met dikke bodem.
3. Laat de boter bruisen, maar niet bruin worden.
4. Roer met een spatel de bloem erdoor en laat 1 à 2 minuten doorgaren tot het goudgelig van kleur is en de massa los- laat van de pan.
5. Giet geleidelijk en al roerend de bouillon en melk bij de roux, voeg steeds wat toe als de vorige hoeveelheid helemaal is opgenomen.
6. Blijf roeren.
7. Laat de ragout al roerend even doorkoken tot de bloem gaar is.
8. Proef en haal de pan van het vuur als de ragout glanst en niet melig smaakt.
9. Roer de uitgeknepen blaadjes gelatine erdoor.
10. Klop de eidooiers los met de room en roer dit mengsel door de ragout.
11. Spatel de prei, ham en kaas erdoor.
12. Spreid de ragout gelijkmatig uit over een rechthoekige schaal, dek af met plasticfolie en laat 4 uur in de koelkast opstijven.
13. Snijd de stijve ragout in 16 gelijke stukken en vorm er met vochtige handen kroketjes van.
14. Doe het fijne paneermeel in een diep bord en rol de kroketjes erdoor.
15. Klop de eiwitten in een diep bord los met de 1½ el bloem.
16. Doe de panko in een ander diep bord.
17. Haal de kroketten eerst door het eimengsel en dan door de panko.
18. Leg de kroketten nog 1 uur in de koelkast.
19. Verhit de olie tot 180°C.
20. Bak de kroketjes met 4-5 tegelijk 3 à 4 minuten in de olie.*
21. Meng de mosterd met de mayonaise.
22. Serveer bij de kroketten.

* Je kunt de kroketten ook van tevoren maken en invriezen. Frituur ze dan langer, 8-10 minuten

BRON: deliciousmagazine.nl

