



Bitterballen & Kroketten

Rendang kroketjes met zoetzure komkommer

8 STUKS

🕒 45 + 90 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 500 g magere runderlappen (in reepjes)
- 2 el olie
- 1 bakje boembloe voor rendang
- 400 ml kokosmelk
- 100 ml azijn
- 50 g suiker
- 1 tl kurkuma
- 1 komkommer (in dunne plakken geschaafd)
- 30 g boter
- 30 g bloem

voor het paneerwerk

- 100 g bloem
- 2 eieren
- 75 g paneermeel
- frituurolie

om te serveren

- brood

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

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Bestrooi het vlees met zout en peper.
2. Verhit de olie en bak hierin het vlees in 3 minuten rondom bruin.
3. Voeg de boembloe en kokosmelk toe en breng tegen de kook aan.
4. Roer goed door en laat met deksel op de pan op een lage stand 1 uur sudderen.
5. Neem het deksel van de pan en laat nog 20-25 minuten zachtjes koken tot het vlees uit elkaar valt.
6. Breng de azijn met de suiker, kurkuma en 100 ml water aan de kook en giet over de komkommer.
7. Schep even om en laat afkoelen.
8. Smelt de boter in een steelpan en voeg 30 gram bloem toe.
9. Roer een paar minuten door tot de bloem loslaat van de bodem.
10. Voeg het warme rendang-vlees toe en roer alles goed door tot een gebonden massa.
11. Schep over in een platte schaal en laat afkoelen.
12. Zet in de koelkast en laat koud worden.

Bereiding

13. Verdeel het rendang-vlees in 8 porties.
14. Bestuif je handen met bloem en vorm kroketjes van het vlees.
15. Klop de eieren los in een diep bord.
16. Verdeel de rest van de bloem en paneermeel ook over 2 diepe borden.
17. Haal de kroketjes achtereenvolgens door de bloem, ei en paneermeel en zet ze afgedekt in de koelkast.
18. Frituur de kroketjes circa 3 minuten op 180°C in de frituurolie.
19. Laat uitlekken en serveer op brood met de zoetzure komkommer erbij.

BRON: boodschappen.nl

