



Bitterballen & Kroketten

Hollandse groente kroketten

15 STUKS

🕒 75 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 600 ml volle melk
- ½ ui, fijngehakt
- 50 gr wortel, in blokjes zo groot als een doperwt
- 1 paddenstoelen- of bouillonblokje
- 2 laurierblaadjes
- ½ tl zwarte peper, vers gemalen
- ½ tl gedroogde tijm
- 40 gr boter
- 40 gr bloem
- 200 gr diepvriesdoperwten, 5 minuten gekookt en goed uitgelekt
- 1½ el selderij, blaadjes en steeltjes gehakt
- flinke snuf nootmuskaat, versgeraspt
- 2 tl agar-agar

voor het paneerwerk

- 4-5 eiwitten
- 1 el bloem
- fijn paneermeel
- grof paneermeel
- zonnebloem- of arachideolie

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

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de melk met de ui, de wortel, het bouillonblokje, de laurierblaadjes, de peper en de tijm op het vuur en breng al roerend aan de kook.
2. Laat al kokend 15-20 minuten trekken op heel laag vuur.
3. Verwijder de laurierblaadjes en zeef de melk.
4. Bewaar de groenten in de zeef, die zijn later nodig.
5. Voor de ragout (salpicon) smelt je de boter.
6. Gebruik hiervoor dezelfde pan als die je voor de melk hebt gebruikt.
7. Fruit hierin de uitgelekte groenten uit de melk gedurende 2 minuten.
8. Voeg in één keer de bloem toe en roer goed door.
9. Laat 1 minuut garen.
10. Voeg dan scheut voor scheut de melk toe en blijf steeds goed roeren.
11. Druk klontjes eruit en breng het aan de kook.
12. Maal de doperwten in de keukenmachine grof: het moet een mengsel zijn van gemalen en nog hele doperwten.
13. Voeg de selderij, doperwten en nootmuskaat toe aan de salpicon.
14. Roer goed door.
15. Laat nog 3 minuten doorwarmen, zodat de saus indikt.
16. Meng de agar-agar met 50 ml koud water.
17. Voeg dit papje al roerend aan de salpicon toe, kook het 2 minuten mee en draai dan de warmtebron uit.
18. Stort het mengsel in een lage schaal, strijk het uit, dek het af met plasticfolie en laat het opstijven in de koelkast.
19. Klop de eiwitten los met de bloem.
20. Verdeel het krokettenmengsel met behulp van een ijslepel in 15 porties.
21. Rol elke portie door het fijne paneermeel en vorm er een kroket van.
22. Rol vervolgens door het eiwit en daarna door het grove paneermeel.
23. Laat de kroketten minimaal 1 uur rusten in de koelkast voordat je ze gaat bakken, of vries ze in om ze langer te bewaren.
24. Frituur de kroketten in olie van 180 °C gedurende 5-6 minuten (bevroren kroketten 6-8 minuten).

BRON: rutgerbakt.nl

