



Bitterballen & Kroketten

Jackfruit kroketten

8 STUKS

🕒 45 minuten bereiden, 30 minuten wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 100 g ongezouten roomboter
- 550 g jackfruit, in blik
- 3 tl maggi aroma
- 100 g tarwebloem
- ½ tl witte peper
- ½ tl gemalen nootmuskaat
- ½ tl selderijzout
- ½ tl uienpoeder
- 300 ml kraanwater
- 5 g verse platte peterselie
- 1 el dijnmosterd

voor het paneerwerk

- 25 g tarwebloem
- 2 eieren, M
- 75 g panko
- frituurolie

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

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de boter in een pan op laag vuur smelten.
2. Doe het jackfruit in een zeef, spoel onder koud stromend water en laat uitlekken.
3. Pluk het draderige deel en snijd het vaste deel zo fijn mogelijk.
4. Voeg alle jackfruit en 2 tl maggi toe aan de boter en bak 2 minuten op middelhoog vuur.
5. Voeg de bloem toe en meng goed.
6. Voeg de witte peper, nootmuskaat, het selderijzout en de uienpoeder toe en bak al roerend met een garde 3-4 minuten totdat de bloem begint te kleuren (roux).
7. Schenk al roerend in delen het water erbij en breng aan de kook.
8. Roer alles tot de saus glad is en laat 5 minuten op laag vuur koken (ragout).
9. Snijd ondertussen de peterselie fijn en meng samen met de mosterd en 1 tl maggi door de ragout.
10. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
11. Zet het vuur uit, verspreid de ragout over een groot bord en laat helemaal afkoelen.
12. Dit duurt ca. 30 minuten
13. Verhit de olie in een frituurpan of ruime pan tot 180°C.
14. Controleer eventueel de temperatuur met een keukenthermometer.
15. Of check met een stukje brood of de olie heet genoeg is (de olie rondom het brood begint dan meteen te bruisen).
16. Vorm ondertussen met natte handen 8 kroketten van 3 cm dik en 10 cm lang van de afgekoelde ragout.
17. Klop de eieren los in een diep bord.
18. Doe de rest van de bloem in een ander bord en de panko in een derde bord.
19. Haal de kroketten achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko.
20. Frituur de kroketten in delen in 4 minuten krokant.

TIP: Je kunt (een deel van) de kroketten ook invriezen. Paneer ze wel alvast en vries in. Frituur ze dan in 8 minuten goudbruin

BRON: ah.nl

