



Bitterballen & Kroketten

Nagelkaaskroketten

12 STUKS

🕒 60 + 60 + 90 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 2 sjalotjes, fijngesneden
- 200 g knolselderij (of koolrabi), in mini-blokjes
- 30 g boter
- 80 g bloem + evt. extra voor je handen
- 200 ml groentebouillon (van tablet)
- 1/4 tl versgeraspte nootmuskaat
- 200 g Friese nagelkaas, in mini-blokjes
- 1 teentje knoflook, fijngehakt

voor het paneerwerk

- 2 eieren, losgeklopt
- paneermeel fijn
- paneermeel grof
- zonnebloemolie

om te serveren

- 4 el grove mosterd

MATERIAAL: rechthoekige bak, frituurpan, frituurolie, evt. frituurthermometer

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de sjalot en knolselderij ± 3 minuten in de boter.
2. Roer 30 g bloem erdoor en blijf roeren tot de bloem aan de bodem van de pan begint te hechten.
3. Schenk de helft van de bouillon erbij en roer met een houten lepel tot het gaat binden.
4. Voeg al roerend de rest van de bouillon toe en breng aan de kook.
5. Voeg zout, peper en de nootmuskaat toe en roer de kaas erdoor.
6. Warm nog 1 minuut door tot de kaas begint te smelten.
7. Schep de ragout in een rechthoekige bak en strijk uit.
8. Laat afkoelen en daarna ± 1 uur (of 1 nacht) opstijven in de koelkast.
9. Snijd de stijve ragout in 12 repen.
10. Doe wat bloem in je handen tegen het plakken.
11. Rol de repen tot kroketjes.
12. Haal ze elk eerst door de paneermeel fijn, dan door losgeklopt ei en tot slot door paneermeel grof.
13. Laat de kroketten nog 30 minuten opstijven in de koelkast.
14. Bak intussen de kroketjes in 2-3 delen in een frituurpan met olie van 180°C tot ze goudbruin zijn.
15. Leg op elk bord 2 of 3 kroketjes.
16. Serveer met mosterd.

* Van alle VOC-specerijen is peper de absolute winnaar in gebruik. Er komt dan een hele tijd niets, waarna nootmuskaat, kruidnagel, kaneel en foelie volgen. In de patisserie heeft het gekruide verleden z'n sporen duidelijker nagelaten. Denk aan speculaas, kruidnoten en peperkoek. Kennelijk compenseren we de uitgesproken smaak van specerijen graag met suiker. Maar specerijen hoeven helemaal niet zo uitgesproken te zijn, de kunst is juist om subtiele smaaknuances aan gerechten te geven. Zeker in Hollandse kost mogen specerijen niet overheersen.

BRON: deliciousmagazine.nl

