



Bitterballen & Kroketten

Schelviskroketjes

12 STUKS

🕒 55 min. bereiden, 6 uur wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 75 g ongezouten roomboter
- 75 g tarwebloem
- 400 ml kippenbouillon van tablet
- 300 g verse schelvis
- 4 g verse dille
- 1 citroen
- 100 ml verse slagroom
- 1 gedroogde laurierblaadjes
- 3 blaadjes gelatine

voor het paneerwerk

- 100 g tarwebloem
- 2 eieren, M
- 150 g panko
- arachideolie

om te serveren

- knoflooksaus

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

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de boter in een pan.
2. Voeg 75 g bloem toe.
3. Laat al roerend op laag vuur in 5 min. gaar worden tot de bloem begint te kleuren (roux).
4. Schenk de bouillon er in delen bij en roer in 10 min. tot een dikke, glanzende saus (ragout).
5. Neem van het vuur.
6. Snijd ondertussen de vis in stukken en de dille fijn.
7. Rasp de gele schil van de citroen en snijd de vrucht in partjes.
8. Doe de vis met het citroenrasp, de slagroom, laurier, peper en eventueel zout in een pan en laat de vis op laag vuur in 8 min. gaar worden.
9. Week de gelatine 5 min. in koud water.
10. Verwijder de laurier uit het vismengsel.
11. Schenk het mengsel door een zeef en vang het vocht op.
12. Meng het vocht door de ragout.
13. Knijp de gelatine uit en los in de ragout op.
14. Roer voorzichtig de dille en de vis erdoor en breng op smaak met peper en zout.
15. Schep de ragout in de braadslee en laat in 1 uur afkoelen tot kamertemperatuur.
16. Dek af en zet minimaal 5 uur in de koelkast.
17. Snijd de dikke ragout (salpicon) in 12 gelijke rechthoeken en rol er kroketten van.
18. Zet 3 diepe borden klaar; 1 met de rest van de bloem, 1 met de losgeklopte eieren en 1 met de panko.
19. Rol de kroketten achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko.
20. Verhit de olie in de frituur- of ruime braadpan tot 180°C.
21. Frituur de kroketten in delen (max. 6 tegelijk) in 4 min. goudbruin.
22. Laat uitlekken op keukenpapier.
23. Serveer met de citroenpartjes en knoflooksaus.

TIP: Je kunt de kroketten 1 dag van tevoren maken. Bewaar afgedekt in de koelkast. Je kunt ze ook invriezen. Dit kan maximaal 3 maanden.

BRON: ah.nl

