

## Workshop Kroketten maken | Algemene informatie

### Wat is eigenlijk een kroket?

Een krokant korstje rond een zachte vulling, zo staat in het Krokettenboek van Johannes van Dam. Volgens een Franse sterrenkok, Marc Veyrat, is het principe van de kroket al 30.000 jaar oud. In ieder geval kunnen we concluderen dat er al een tijdje kroketten gemaakt worden.

Vanaf de 17 eeuw zijn met enige regelmaat recepten op schrift gezet en bewaard gebleven. Tot aan het begin van 1900 waren de kroketten een luxe, uitsluitend voor een select publiek.

Vanaf 1900 is de kroket dus begonnen aan een doorbraak voor een groot publiek. Eerst bij de banketbakkers, later bij de snackbar. Het beschikbaar maken van de kroket voor het grote publiek is samengegaan met het toepassen van goedkopere ingrediënten om de lage prijs mogelijk te maken.

Langzamerhand is de kroket van een luxe tussengang geworden tot het lekker maken van restjes.

Nu is er helemaal niets mis met rest verwerken! Wij maken er een sport van om geen etenswaar weg te gooien maar altijd alles te gebruiken. Neemt niet weg dat het upgraden van de kroket, of eigenlijk moet je zeggen, het in eer herstellen van de luxe kroket, ook erg leuk en vooral lekker is.

### Salpicon.

Zo noem je het mengsel dat de inhoud van de kroket gaat vormen.

In de loop van de tijd zijn er grofweg vier methoden ontwikkeld om de salpicon te maken:

- op basis van puree (aardappel is dan de meest bekende maar denk bijvoorbeeld ook aan aubergine of pompoen);
- op basis van geweekt broodkruim, gebonden met eidooier;
- op basis van roux (boter en bloemsaus);
- op basis van gepureerde bonen (kikkererwten zijn het meest bekend).

Vanzelfsprekend worden de technieken ook met elkaar gecombineerd afhankelijk van het beoogde resultaat. Tijdens de workshops proberen wij, als het mogelijk is, verschillende technieken toe te passen.

### Smaak.

Over smaak valt niet te twisten! Maar maak de salpicon 'hoog op smaak'. Dat betekent dat het sterker mag zijn dan jij lekker vindt. Bij het paneren verlies je smaak. Bij het frituren is er smaakverlies. Indien je de kroket invriest is er ook weer smaakverlies.

### Het vlees of de vis.

Tijdens de workshop gebruiken we vooral producten die al gegaard zijn, of een korte bereidingstijd nodig hebben. De workshop moet ook weer niet té lang duren. Maar als je thuis wel de tijd hebt, is het beslist raadzaam voor elk element de tijd te nemen.

### De Bouillon.

Tijdens de workshop gebruiken we bouillonblokjes of bouillonpoeder, ook deze keuze is puur een kwestie van tijd. Bij kroketten die op basis van een roux (boter, bloem en bouillon) gemaakt worden is bouillon een belangrijke smaakmaker. Een langzame zelf getrokken bouillon toevoegen maakt het nog lekkerder. Ook is het zo dat bij de kant-en-klare kroket uit de supermarkt en snackbar kroket een aanzienlijk deel van de kroket uit bouillon bestaat. Op het moment dat je dus veel andere smaakmakende ingrediënten toevoegt is de bouillon van minder groot belang.

Dus als je mooie ingrediënten gebruikt kan je best een bouillonblokje gebruiken, volgens Stichting Krokiet.

### Binden.

Van oudsher werd de kroket gebonden met eigeel en/of geweekt broodkruim en/of roux. Deze technieken vereisen echt enige handigheid en vooral veel (koel-)tijd. Tegenwoordig hebben we modernere technieken.

Gelatine is eenvoudig in het gebruik maar bevat vlees. Meestal varkensvlees.

Een steeds grotere groep mensen wil geen vlees of juist geen varkensvlees eten. Dus gelatine is niet voor iedereen geschikt. Ook kost het nog steeds veel koeltijd, zo'n 6 uur voordat de gelatine helemaal stijf is.

Tegenwoordig zijn er vele alternatieven beschikbaar, die vooral veel in de voedselindustrie worden toegepast maar bij de groothandel (Hanos, Sligro en Makro) of op het internet ook goed verkrijgbaar zijn.

Tijdens de workshop gebruiken we het bindmiddel agar-agar. Dit komt uit de Oosterse keuken en is gemaakt van zeewier, dus geheel plantaardig. Dit is te koop bij elke natuurwinkel en toko. Verder geleert het al ongeveer bij 40 graden dus het is een enorme tijdswinst. Het moet altijd wel minimaal 2 minuten koken. Een ander nadeel van agar-agar en andere 'nieuwerwetse poeders' is dat het zeer zorgvuldig gewogen moet worden omdat de bindkracht erg groot is. Om 1 liter vocht te binden heb je 4 tot 8 gram agar agar nodig. Wij gebruiken hiervoor een weegschaal die zeer nauwkeurig, tot op de honderdste gram, kan wegen. Deze zijn verkrijgbaar bij de kookspecialisten of op het internet. Verder zorgen zuren en vetten ervoor dat de bindkracht afneemt en zorgen calcium houdende producten (bijv. melk) ervoor dat de bindkracht toeneemt. Soms is het dus een beetje proberen wat de gewenste hoeveelheid is.

### Paneren en paneermeel.

Wij maken van veel verschillende dingen paneermeel, ook om op die manier nog een extra smaakbeleving toe te voegen. Denk dan bijvoorbeeld aan noten, zaden, kroepoek, cornflakes, chips of gedroogde kruiden maar ook oud brood dat ik nog even in de oven laat drogen (uurtje op 100 graden is meest voldoende).

In de supermarkt zijn twee soorten kant en klaar paneermeel te koop. De gewone verpakkingen zijn bijna altijd gemaakt van beschuit en zeer fijn gemalen. De geschikte, enkelvoudig gebakken, paneermeel is meest van Duitse komaf. Bijvoorbeeld het merk 'Weltgold' bij de Jumbo, of anders de huismerken van de Lidl of Aldi.

Grof paneermeel geeft een knapperig resultaat. Het inmiddels bekende 'panko' (de Aziatische variant van paneermeel) is gemaakt van (wit)brood en is veel minder fijn gemalen. Tegenwoordig in de supermarkt te verkrijgen (Jumbo en AH) en anders in de toko.

Normaal gesproken hou ik aan: fijn paneermeel – ei(wit)- grof paneermeel.

### ~vervolg Paneren en paneermeel.

Als de salpicon bijvoorbeeld ook kaas bevat heeft de kroket een extra stevig laagje nodig, dat gegarandeerd dicht is. Dan is een extra laagje nodig. Ik begin dan met (tarwe-) bloem (of ander meel):

bloem-ei(wit)-fijn paneermeel,  
fijn paneermeel – ei(wit)- grof paneermeel.

### Eigeel en/of eiwit

Van oudsher gebruikt men het eiwit om de paneer laag aan te brengen. Dat komt doordat er in de salpicon vaak eidooier gebruikt wordt en het eiwit dan sowieso over is. Eiwit heeft meer plakkracht dan eigeel. Dus als je met de dooiers andere plannen hebt kan je gerust alleen eiwit gebruiken.

Sommige koks doen een scheutje (olijf-)olie door het ei, dat zorg ervoor dat het eiwit losgeslagen kan worden zonder dat het gaat schuimen. Een andere veel gehoorde toevoeging is zout of suiker. Stichting Krokiet denkt dat zout een smaakzaak is, en dat suiker een bijdrage kan leveren aan de plakkracht.

### Frituren.

Goed frituren is ook nog een kunst. Je moet het eigenlijk goed bewaken, serieus nemen. Als de kroket ontdooit is (wat het lekkerste resultaat geeft!) kan je het beste frituren op 180 graden. Als de kroket nog (half) bevroren is kan je beste frituren op 170 graden, dan moet je langere tijden aanhouden. Afhankelijk van het formaat van de kroket, het wel/niet bevroren zijn, zijn bijna alle kroketten tussen de 1 en 6 minuten klaar.

### Waarin frituren?

Het uitzoeken van de juiste frituurolie is de eerste vereiste. Het meeste supermarkt frituurvet wil maar tot 170 graden verwarmd worden, bij hogere temperaturen wordt het giftig! Lees dus altijd de verpakkingen of hou de maximale temperatuur aan! Zelf gebruik ik het liefste rijstolie, daarna arachideolie of een mix van plantaardige olie. Deze volgorde geeft ook meteen het prijsniveau aan, en geeft tevens in deze volgorde de minste reuk en het beste resultaat.

Het gebruik van Ossenvet geeft nog een andere dimensie aan de kroket! Maar dat is dierlijk vet en dus niet geschikt voor vegetariërs. Het vervangen van het vaste vet in afgekoelde toestand vereist enige handigheid. Ook vinden wij dat dit type vet snel vervangen moet worden omdat het snel ranzig wordt.

### Lekkende kroketten.

Elke kroket gaat bij verhitting op een gegeven moment lekken. Dat is een scheikundige wet want iets dat warm wordt zet uit. Maar je wilt natuurlijk nooit dat de kroketten 'leeg lopen'. Als de kroketten beginnen te lekken kan je dat veelal horen. Het gaat meer knetteren dan. Een charmante term daarvoor is 'bloemen'. Er ontstaan kleine gaatjes waardoor de salpicon naar buiten 'bloemt'.

Als de kroketten beginnen te bloemen haal ik ze meest uit de frituurpan. Ik snij er altijd eentje open om te constateren of de binnenkant voldoende warm is alvorens ze te serveren. Als het binnenste nog niet warm genoeg is, doe ik ze nog even terug in de frituurpan. Verder kan je de kroketten beter niet boven de frituur laten hangen, dan worden ze zacht. Let ook op het korstje. Je wilt dat het een beetje bruint maar ook weer niet te donker wordt.

[Uitgebreide informatie kroketten maken | wl | versie 02/2022](#)



### Als je geen frituurpan hebt.

Het beheersen van de temperatuur van de frituurolie is dus van belang voor de gezondheid en het beste resultaat. Als het vet onvoldoende warm is zuigt de kroket het vet op. Als het te warm is zal de buitenkant verbranden terwijl de binnenkant niet (voldoende) warm is. Dus een pannetje op het vuur vinden wij, ook qua brandveiligheid, in de meeste gevallen onverstandig. Een pannetje op een elektrische, keramische of inductieplaat is al beter te beheersen. Mits er gebruik gemaakt wordt van een pan met stevige bodem én een thermometer die geschikt is voor hogere temperaturen (bijvoorbeeld een suikerthermometer).

Wij, van Stichting Krokiet, adviseren eerder om op zoek te gaan naar een leuke buurman of buurvrouw die wel in het bezit is van een frituurpan, die je dan tegen betaling van kroketten mag lenen?

### Kroketten in de oven?

Je kan beter geen appels met peren vergelijken. Kroketten in de oven bereiden geeft geen vergelijkbaar resultaat... Wij verdenken een aantal fabrikanten ervan dat zij de kroketten in de fabriek al even frituren zodat ze daarna in de oven kunnen worden opgepiept.

### Kroketten in de airfryer?

Een airfryer is niets minder dan een heel compacte oven, waarbij je een klein oppervlak relatief snel op hoge temperatuur kan brengen. Dat komt een ietsiepietsie dichterbij het frituur-effect dan een gewone oven. Wij, van Stichting Krokiet, zijn aan het experimenteren met paneerlaagjes die zorgen voor een beter resultaat. Onze ervaring is dat de paneerlaag vers moet zijn aangebracht en al knapperige bestanddelen kan bevatten zoals bijvoorbeeld stukjes noot. Ook het toevoegen van Parmezaanse kaas (uit een zakje) draagt bij aan een knapperig resultaat.

