

Recept Klassieke kaaskroket



Ingrediënten voor de salpicon:

100 gram geraspte oude kaas
100 gram kasseri kaas of Kaşar kaas (Turkse winkel)
10 tot 15 gram verse kruiden (bijv: peterselie, lavas of bieslook)
Groentebouillon poeder of blokje
2 eieren
60 gram roomboter
80 gram (tarwe-)bloem
3,5 gram agar-agar
(Witte) peper en zout
Achter de hand: lupinemeel en (slag-)room

Benodigheden:

Grote pan, steelpannetje, eventueel een rasp, hittebestendige maatbeker, rubberen spatel, kookwekker, mes en snijplank, enkele kommetjes.

--

Bepaal (samen) welke verse kruiden je gebruiken wilt en/of beschikbaar zijn. Snij de verse kruiden klein en zet klaar om straks te gebruiken

--

Maak 300 ml bouillon met het poeder of het blokje en zet klaar in een steelpannetje. Zorg dat de bouillon niet té zout is van smaak. De kaas is immers ook al zout.

--

Weeg de kaas en snij in zeer kleine blokjes of rasp zodat het straks makkelijk smelten kan.

--

Splits de eieren. Het eiwit kan even in de koelkast gezet worden. Roer de dooiers een beetje los met een vork. De dooiers hebben we zo nodig.

--

Weeg de agar agar zorgvuldig af. Strooi dit nu gelijkmatig over de bouillon in de steelpan, zodat er geen grote klonten ontstaan.

--

Afwegen en klaarzetten in deze volgorde:

60 gram roomboter
80 gram bloem
De steelpan: mengsel van bouillon en agar agar.
De twee soorten kaas en gesneden verse kruiden.
Ook nodig: kookwekker (of mobiel).

--

We gaan nu de salpicon op het gasfornuis afmaken.

Zet twee pannen tegelijk op het vuur:

De steelpan met:

Bouillon en agar agar. Het vuur mag hoog. Zodra het kookt zet je het vuur laag en laat het mengsel 2 minuten koken.

Een grote pan (of wokpan):

Eerst verwarmen we de roomboter op laag vuur. Laat de boter even zacht pruttelen zodat het grootste deel water verdampen kan.

Voeg nu in één keer de bloem toe en druk de kookwekker in om 2 minuten te timen. Zorg dat het vuur laag staat. De bloem moet garen. Roer om aanbranden te voorkomen.

Als de tijd om is, kan de bouillon uit de steelpan erbij MITS deze de 2 minuten kooktijd gehad heeft. Zet het vuur anders even uit en ga later verder.

Zorg dat alle inhoud van de steelpan gebruikt wordt. Gebruik de rubber spatel. Meng alles goed en voeg nu ook eidooiers en de kazen toe. Laat al roerend de kazen smelten in de roux.

Hoe ziet de substantie eruit? Is het te dik? Voeg wat koud water toe. Is het te dun? Voeg wat lupinemeel toe. Drijft er olie op de salpicon? Voeg wat koud water toe en meng goed.

Proef! Het mag 'hoog op smaak' zijn. Voeg naar smaak peper, zout en kruiden toe. Klassieke suggesties: mosterd, of mosterdpoeder, nootmuskaat, lavas, worcesterssaus. Out of the box suggesties: koriander, (gerookte-)paprikapoeder, komijn of kerrie.

Tevreden? Haal de pan nu van het vuur.

--

Stort de salpicon nu op een bord. Laat het even uitdampen. Zet vervolgens afgedekt met folie in de koelkast voor minimaal 10 minuten.

Vormen en paneren

Vormen Klaarzetten: Huishoudfolie, ijslepel.

Leg een stuk huishoudfolie op een werkblad. Schep 3 tot 5 afgestreken ijslepels naast elkaar op het midden van de folie. Vouw de folie er eenmaal omheen en breng in vorm. Rol het verder op. Leg het eventueel nog even kort in de koelkast.

Paneren Nodig: Eieren en paneermeel.

Neem drie diepe borden. Doe in het eerste bord fijn en gezeefd paneermeel, in een tweede bord ei(wit), lichtjes op geklopt, in het derde bord kan grof paneermeel.

Haal de kroketjes uit het plastic. Breng, indien nodig, nog even in vorm. Haal vervolgens door: paneermeel, ei, nogmaals paneermeel, weer ei, en tot slot door het grof paneermeel.

En nu heb je een kroket! Leg deze tot gebruik in de koelkast.