

Recept  
**Kroket van gerookte zalm**



**Ingrediënten voor de salpicon:**

10 tot 15 gram verse kruiden bijvoorbeeld bieslook of dille;  
100 gram gerookte zalm;  
100 gram roomkaas naturel;  
Bouillon, poeder of blok, (vis, zeewier, of groente);  
50 gram roomboter;  
60 gram (tarwe-)bloem;  
2,2 gram agar agar;  
Peper, zout en citroen(sap).

Achter de hand:  
Wat lupinemeel en eventueel wat (slag-)room.

**Benodigheden:**

Mengkom, middelgrote pan, maatbeker, kookwekker, mes en snijplank.

**Werkwijze.**

Bepaal samen de gewenste kruiden. Was ze indien nodig en snij klein en doe ze per soort in een kommetje.

---

Maak 200 ml bouillon. Proef. Het mag hoog op smaak zijn. Zet apart.

---

Snij de zalm klein, zo klein als je tegen wil komen in de kroket. Doe de zalm in de mengkom. Doe ook de verse kruiden erbij en proef. Voeg naar smaak ook peper en specerijen toe.

---

Weeg de agar-agar zorgvuldig af. Doe nu de bouillon in een kleine (steel-)pan en strooi de agar agar langzaam en gelijkmatig eroverheen.

---

Zet de bloem en boter afgewogen klaar.

---

Weeg ook de roomkaas af.

---

We gaan nu de salpicon afmaken.

Zet tegelijk twee pannen op het vuur:

1. De steelpan (met de bouillon en agar agar).  
Als dit kookt moet het 2 minuten aan de kook blijven op laag vuur.
2. Een grotere pan. Doe hierin de (room-)boter. Als het meeste vocht uit de roomboter verdampt is, dus zodra het spetteren minder wordt (MAAR VOORDAT DE BOTER BRUIN WORDT) kan de bloem erbij gegooid worden. De bloem moet nu 2 minuten garen.
3. Als de bouillon in de steelpan 2 minuten gekookt heeft kan deze erbij. Doe dat met de rubberspatel zodat alle agar agar meekomt.
4. Zet het vuur nu heel laag. Voeg nu zalm met de kruiden en de roomkaas toe.

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

**Proef!** Breng verder op smaak met peper en zout, of andere kruiden (bijvoorbeeld citroengras, gemberpoeder, sojasaus, vissaus, wasabipasta of mosterd). Haal de pan nu van het vuur.

De Salpicon is nu klaar! Hij moet even goed afkoelen. Doe hem op een plat bord en laat even uitdampen. Zet daarna afgedekt met folie in de koelkast.

## Vormen en paneren

### Vormen

Nodig: Huishoudfolie, ijsschep.

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. Stop bij het laatste stukje folie iets ertussen. Dat maakt het makkelijker om het er straks af te halen.

Leg dit nu 10 tot 20 minuten in de koelkast (of vriezer).

### Paneren

Ingrediënten: Eieren en paneermeel.

Neem drie 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.

Maak nu de verpakkingen uit de vriezer los. Breng, indien nodig nog even in vorm. Haal vervolgens door de drie borden. Leg de kroketten tot gebruik in de koelkast.