

Recept
Klassieke kroket van kalfsvlees



Ingrediënten voor de **salpicon**:

200 gram gegaard kalfsvlees
50 gram roomboter of kokosvet
50 gram tarwebloem
2 eidooiers
15 gram peterselie
100 gram ui
Runderbouillon-poeder of blokjes
Wat olie (of boter) om in te bakken
2.5 gram agar agar

Achter de hand: Lupinemeel, slagroom.

Benodigheden:

Koekenpan, middelgrote pan, mengkom, steelpannetje, rubberen spatel, maatbeker, kookwekker, mes en snijplank.

Werkwijze.

Maak 300 ml runderbouillon van poeder of blokje. Het mag aan de sterke kant zijn.

--

Snij de ui klein en fruit even aan in de koekenpan met wat olie of boter.

Haal het kalfsvlees uit de verpakking en trek er slierten van met twee vorken of met de hand, of snijd zo fijn als je het hebben wilt.

Snij de peterselie klein en doe in de grote mengkom.

Spilts de dooiers van twee eieren. Zet het eiwit weg in de koelkast. (Dit gebruiken we later bij het paneren.) Maak de dooiers los met een vork.

--

Weeg af en zet klaar in deze volgorde:

Roomboter, tarwebloem.

--

Doe in een grote mengkom het vlees, de ui en peterselie bij elkaar. Meng en proef. Breng met kruiden, peper en zout verder op smaak.

Weeg de agar agar. Neem een steelpan. Doe hierin de bouillon. (Nog niet op het vuur.) Strooi nu langzaam en gelijkmatig de agar agar over de bouillon zodat er geen (grote) klonten ontstaan.

--

We gaan nu de salpicon afmaken. Zet tegelijkertijd 2 pannen op het vuur:

1. Zet de steelpan met de runderbouillon en de agar agar op hoog vuur. Laat aan de kook komen en laat 2 minuten op zacht vuur koken.
2. Doe in een grote pan de roomboter of het kokosvet. Laat even warm worden en wacht tot het gesputter minder wordt. De bloem kan er nu bij. Roer met de rubberen spatel. De bloem moet 2 minuten garen op laag vuur. Blijf roeren om aanbakken te voorkomen.

Als de agar agar 2 minuten heeft gekookt kan deze bij de roux in de grote pan. Nu kunnen de ingrediënten uit de mengkom er ook bij. Verwarm en meng goed.

Voeg ook losgeslagen eidooiers toe.

Hoe is de substantie? Als de substantie te dik is voeg je wat water toe. Als de substantie te dun is kan je wat lupinemeel toevoegen.

Proef nu! Breng alles op smaak. Heeft het nog iets nodig? Suggesties voor de smaak; lavas of maggi, lepeltje mosterd of mosterdpoeder, ketchup, nootmuskaat of kerrie, dragon en daslook.

Om het geheel romig te maken, voeg je nu een flinke scheut slagroom toe.

Stort de salpicon nu op een plat bord. Laat even uitdampen. Dek daarna af met folie en laat afkoelen in de koelkast.

Vormen en paneren

Vormen

Nodig: Huishoudfolie, ijsschep.

Leg een stuk huishoudfolie op een werkblad. Schep 4 tot 6 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 even in de koelkast of vriezer om verder op te laten stijven.

Paneren

Ingrediënten: Eieren en paneermeel.

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

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.