

Recept

Kroket van gekonfijte eend, mosterd en rozijn

Ingrediënten voor de salpicon:

200 gram gekonfijte eend
10 tot 15 gram verse kruiden; bijv: peterselie, lavas, oregano, salie
30 gram rozijnen
100 gram ui
2 teentjes knoflook
Scheutje olie om te bakken
Kippen- of runderbouillonpoeder of blokje
2 gram agar-agar
50 gram roomboter
50 gram bloem
mosterd
Achter de hand: slagroom en lupinemeel
Peper en zout

Benodigheden:

Mes en snijplank, steelpan, grote pan, mengkom, kleine schaaltes, maatbeker.

Werkwijze:

Bepaal gezamenlijk het smaakboekje en de te gebruiken kruiden. Spoel af indien nodig en snij klein. Doe de kruiden in de kommetjes.

--

Breng wat water aan de kook en giet dat bij de rozijnen. Laat dit minimaal 5 minuten staan. Giet af en snij de rozijnen nu in kleine stukjes en doe in de mengkom.

--

Haal de eend uit de verpakking. Pluk en wrijf met de hand of met twee vorken de eend in fijne draden. Het vet mag blijven, dat geeft smaak. De botjes en zeentjes moeten we natuurlijk verwijderen. De eend mag ook in de mengkom.

--

Maak de ui en knoflook schoon en snij zo klein als jij het prettig vindt om in een kroket te hebben. Neem een koekenpan, doe er een scheutje olie in en fruit het even kort aan. De rozijnen kunnen even meegebakken worden. Doe alles in de grote mengkom.

--

350 ml bouillon maken. Kook water (in de waterkoker) en los hierin poeder of het blokje op. Het mag aan de sterke kant zijn.

--

Breng het mengsel in de mengkom op smaak met peper, zout en eventuele andere kruiden.

--

Weeg de agar agar af. Doe de bouillon alvast in een steelpan. Strooi de agar agar hier langzaam en gelijkmatig over uit, zonder dat er grote klonten ontstaan.

--

Weeg de roomboter en bloem af en zet klaar.

--



We gaan nu de salpicon in de pan afmaken, zet in deze volgorde klaar:

Steelman (met bouillon en agar agar), roomboter, bloem, rubberen spatel, mengkom (met eend, ui en kruiden), potje mosterd, kookwekker of mobieltje.

--

We gaan nu de salpicon op het gasfornuis afmaken.

Zet twee pannen tegelijk op het vuur:

De steelman 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/kokosolie 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 steelman 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 steelman gebruikt wordt. Gebruik de rubber spatel.

Meng alles goed en voeg nu alle andere ingrediënten uit de mengkom 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! Voeg nu steeds 1 theelepeltje mosterd toe en proef, totdat jij het voldoende op smaak vindt. Voeg eventueel peper, zout, citroen of andere kruiden toe. Voeg een scheutje slagroom toe om het romiger te maken. 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

Nodig: Huishoudfolie, ijsschep.

Leg een stuk huishoudfolie op een werkblad. Schep 3 tot 5 afgestroken ijslepels naast elkaar op het midden van de folie. Vouw de folie er eenmaal omheen en breng in vorm. Rol het verder op. Leg dit nu 10 tot 15 minuten in koelkast of vriezer.

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 grof paneermeel (panko).

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