

Recept Kroket Aardappel, wortel en amandel



Ingrediënten voor de salpicon:

250 gram aardappels vastkokend (ongeschild gewogen);
10 tot 15 gram verse kruiden (bijv: peterselie, koriander of lavas);
150 gram wortel;
100 gram ui (1 grote ui);
100 gram amandelen;
100 gram geraspte kaas;
3 tenen knoflook;
Groentebouillon poeder of blok;
40 gram olie;
2 eieren;
60 gram roomboter;
4 gram agar-agar;
(Witte) peper en zout.
Achter de hand: lupinemeel en (slag-)room

Benodigheden:

Grote pan, steelpannetje, koekenpan, hittebestendige maatbeker, mengkom, stamper, rubberen spatel, kookwekker, mes en snijplank.

--

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

--

Schil de aardappels, was ze en doe ze in een grote pan. Breng water aan de kook in de waterkoker en zorg dat de aardappels onder water staan. Zodra de aardappels aan de kook zijn laat je ze 12 minuten koken (zet een kookwekker). Zet het vuur dan uit, laat de deksel op de pan, en laat de aardappels nagaren in het hete kookwater tot gebruik.

--

Maak 100 ml groentebouillon van heet water en bouillonpoeder/blokje. Het mag 'hoog' op smaak zijn!

--

Maak de wortel op het gewenste formaat.

--

Hak of snij de amandelen klein. En rooster eventueel in een koekenpan.

--

Snij de ui klein.

--

Maak de knoflook schoon.

--

Samenvoegen (koud) in steelpan. De ui, knoflook, de olie en bouillon en als laatste de agar-agar. Verdeel de agar-agar goed zodat er niet één grote klont ontstaat.

--

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.

--

We gaan de salpicon nu afmaken op het gasfornuis:
Zet **twee pannen** op het vuur:

Op een klein pitje verwarm je nu de ingrediënten in het steelpannetje.
Op een grotere pit, hoog vuur, laat je de aardappels opnieuw warm worden.

Zodra de ingrediënten in het steelpannetje aan de kook komen, zet je het kookwekkertje op 2 minuten en het vuur laag.

Zodra het water van de aardappels kookt controleren we eerst of de aardappels gaar zijn. Dan zetten we het gas laag, gieten we ze af en zetten de pan terug op het gas. Stamp de aardappels met de roomboter tot puree. Leg de stamper nu weg en neem een rubberen roerstaaf. Voeg de wortel toe.

Zodra de inhoud van het steelpannetje 2 minuten gekookt heeft kan dit ook toegevoegd worden. Doe ook de kaas, amandelen en verse kruiden erbij. Roer tot slot ook de eidooiers erdoor. Meng en verwarm het geheel.

Kijk nu wat voor substantie het is. Als het echt heel vochtig is kan je wat lupinemeel toevoegen. Als het heel stevig is voeg je water of room toe.

Proef! En breng op smaak met peper en zout en eventuele andere kruiden. Je kan denken aan kerrie, nootmuskaat, piment, lavas of gemalen komijn.

Stort de salpicon op een bord. Laat even uitdampen. Zet daarna, afgedekt met folie in de koelkast voor minimaal 10 minuten. De salpicon is nu klaar.

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. Leg dit nu 5 tot 15 minuten in de koelkast..

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, bijvoorbeeld 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.