

Recept Kroket van biet hazelnoten en kaas



Ingrediënten voor de **salpicon**:

250 gram bieten (gekookt)
3 stengels bosui
10 gram verse kruiden (dille, basilicum, bieslook, tijm, kervel)
300 ml bietensap
100 gram Kaşar kaas
40 gram hazelnoten (geroosterd)
Wat olie (of boter) om in te bakken
2.1 gram agar agar
Bouillonpoeder (of blok) van groente of zeewier
70 gram roomboter
70 gram tarwebloem
Citroensap, peper en zout

Achter de hand: lupinemeel

Voor het paneren: eieren (of alleen eiwit), fijn paneermeel, grof paneermeel (panko).

Benodigheden:

Koekenpan, middelgrote pan, steelpan mengkom, rasp, maatbeker, kookwekker, mes en snijplank.

Werkwijze.

Bepaal samen welke verse kruiden je wilt gebruiken. Snij per soort klein.

--

Weeg de kaas af. Snij in heel kleine blokjes. Doe in een kleine kom.

--

Snij de bosui in dunne ringen. Bak kort in een koekenpan, met wat boter of olie. Doe in een grote mengkom.

--

De bieten moeten geraspt. Handig om handschoentjes te gebruiken anders krijg je roze handen! De geraspte bieten kunnen in de grote mengkom.

--

Weeg de tarwebloem en roomboter, en zet klaar voor gebruik.

--

Hak de hazelnoten grof en doe in de grote mengkom. Hussel de ingrediënten in de grote kom voeg naar smaak de verse kruiden, peper en zout en eventuele andere kruiden toe.

--

Weeg de agar agar.

Pak een steelpan. Doe hierin 300 ml bietensap. (Nog niet op het vuur!)

Doe nu eerst het bouillon poeder (grote theelepels) óf (1/2) blokje (verkruid) erbij.

Strooi nu langzaam en gelijkmatig de agar agar over de bouillon zodat er geen (grote) klonten ontstaan.

--

We gaan nu de salpicon op het fornuis afmaken.

We zetten de twee pannen tegelijk op het vuur:

De **steelpan** met:

300 ml bietensap, bouillon en de agar agar.

Breng aan de kook en laat **2 minuten** op een zacht vuurtje koken. Ná 2 minuten kan het vuur uit.

Een **grote pan**:

- Eerst verwarmen we de **roomboter**. Het vocht mag eruit.
- Voeg in één klap de **tarwebloem** toe. Roer met de **rubberspatel**. Zet de kookwekker op **2 minuten**. De bloem moet een beetje garen in de boter op een zacht vuurtje. (BLIJVEN ROEREN.)
- Als de bietensap met de agar agar 2 minuten gekookt heeft, kan deze bij de roux.
- Voeg ook de kaasblokjes toe en roer tot ze gesmolten zijn.
- Tenslotte kan ook alles uit de mengkom erbij.

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! Het moet hoog op smaak zijn. Wat heeft het nodig? Breng op smaak met citroensap, peper, zout of andere kruiden.

--

De salpicon is nu klaar! Stort hem zo plat mogelijk op een bord uit. Dek af met huishoudfolie en zet minimaal 10 minuten 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. Indien nodig kan het opgerold in de koelkast nog verder opstijven.

Paneren

Ingrediënten: Eieren en paneermeel (fijn en grof).

Neem drie borden of bakjes. Doe in het eerste bord fijn paneermeel, in een tweede bord of kom ei(wit), lichtjes opgeklopt met een scheutje olie, in het derde bord kan grof paneermeel (panko).

Haal nu de kroketten uit het folie. Breng, indien nodig nog even in vorm.

1^e laagje, alleen fijn paneermeel

2^e laagje, ei(wit) en fijn paneermeel

3^e laagje, ei(wit) en grof paneermeel of panko.

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