

Recept Kroket van kip en saté



Ingrediënten voor de salpicon:

1 rode peper
Stukje verse gember
1 a 2 stronkjes bosui
Ketjap (manis)
Wat olie (of boter) om in te bakken
10 tot 15 gram verse kruiden, bijv. koriander of bieslook
180 gram kipfilet of kippendijen
60 gram roomboter
50 gram tarwebloem
4 gram agar agar
Kippenbouillonpoeder of blok
100 gram pindakaas

Smaakmakers en kruiden: peterselie, bieslook, koriander, gember, knoflook, peper, citroensap, ketjap, ketchup, sambal. Achter de hand: Lupinemeel.

Benodigdheden:

Koekenpan, middelgrote pan, mengkom, grote zeef of vergiet, steelpan, maatbeker, kookwekker, mes en snijplank.

Werkwijze.

Bepaal samen het smaakbouquet van de verse kruiden. Snij klein.

We gaan de kip gaar stomen. Pak een pan en een zeef. Doe een laagje water van 2 cm in de pan. Als het water kookt, hang je de kip in de zeef erboven, en doe je de deksel op de pan. Stoom de kip in ongeveer 30 minuten gaar.

Snij de peper klein & rasp de gember.

--

Maak 300 ml kippenbouillon.

--

Snij de bosui klein. Doe nu een beetje boter of olie in een koekenpan. Zorg dat de ketjap bij de hand staat. Doe nu de peper, gember en bosui in de pan en fruit even aan. Doe vervolgens een scheut ketjap erbij en haal van het vuur af. Doe dit in een grote mengkom.

--

Als de kip wat is afgekoeld kan deze klein gemaakt worden (plukken of snijden).
Doe dit in de mengkom en breng op smaak met de verse kruiden en voeg eventueel andere specerijen toe.

--

Weeg de agar agar zorgvuldig af. Doe de kippenbouillon in een steelpan. (Nog niet op het vuur!) Strooi nu langzaam en gelijkmatig de agar agar over de bouillon.

--

Zet klaar: 60 gram roomboter, 50 gram tarwebloem, 100 gram pindakaas

--

We gaan nu de salpicon op het gasfornuis afmaken.

We zetten **de twee pannen tegelijk** op het vuur:

Een **steelpan** met:

De bouillon en de agar agar.

Breng aan de kook en laat 2 minuten op een zacht vuurtje koken.

Een **grotere pan** (koekenpan of hapjespan):

- Eerst verwarmen we de roomboter. Laat op een zacht vuur de boter warm worden.
- 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.)
- Voeg de bouillon toe, als deze 2 minuten gekookt heeft. Meng goed.
- Voeg nu ook de ingrediënten uit de mengkom toe & de pindakaas. Blijf verwarmen en meng goed.

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

Proef! Breng op smaak. Bijvoorbeeld met citroen, peper, zout, ketjap, sambal of andere kruiden. Om het iets romiger te maken kan je op het allerlaatst een scheut slagroom toevoegen.

--

Stort de salpicon nu op een plat bord. Dek af met folie en laat afkoelen.

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 indien nodig nog 10 tot 15 minuten in de 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 kan 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.