

## Recept

### Kroket van banaan, pinda en witte chocolade.

#### Ingrediënten voor de salpicon:

300 ml (200 + 100) kokosmelk  
30 gram custardpoeder  
30 gram basterdsuiker  
Zakje vanillesuiker 8 gram  
125 gram suikerpinda's  
100 gram witte chocolade  
2 bananen  
3.5 gram agar agar



Achter de hand / eventueel: Lupinemeel, zout, citroen, roomboter, karamelsaus.

#### Benodigheden:

Soep of sauslepel, zeef, middelgrote pan, steelpan, kleine kom.

#### Werkwijze:

Doe 200 ml kokosmelk in een middelgrote pan. Voeg een snufje zout toe. Zet dit op een heel laag pitje.

--

Pak een steelpan. (Niet op het vuur!) Doe hierin 100 ml kokosmelk. Weeg de agar agar zorgvuldig af en strooi dit rustig en gelijkmatig over de kokosmelk. Later gaan we dit op het vuur zetten.

--

Schil de bananen, snij in schijfjes van 0.5 cm, snij elk plakje weer in vier stukjes. Voeg dit bij de kokosmelk op het vuur. Laat zachtjes pruttelen.

--

Hak de suikerpinda's en bewaar even in een bakje.

--

Breek of hak de witte chocolade klein.

--

Weeg de juiste hoeveelheid basterdsuiker af. Voeg nu de basterdsuiker & de vanillesuiker toe aan het mengsel op het vuur.

--

Z.O.Z.

--

Custardvla maken.

- 1) Weeg de custard af in een middelgroot bakje/grote koffiemok.
- 2) Voeg nu een klein scheutje koud water toe om de custard op te lossen en roer met een theelepeltje tot de klontjes opgelost zijn.
- 3) Pak een soep of sauslepel. Gebruik deze om een klein beetje warme kokosmelk in het kopje bij de opgeloste custard te doen. Dit heet 'familie maken'.  
Herhaal deze stap 1 x.
- 4) Daarna kan de inhoud van dit kopje bij het mengsel van kokosmelk en banaan.
- 5) Blijf goed roeren tot het mengsel iets indikt.
- 6) Doe nu ook de witte chocolade bij het mengsel. Deze mag erin smelten.

--

Zet de steelpan met de kokosmelk en de agar agar op het vuur. Breng het geheel aan de kook en draai het vuur laag. Time de 2 minuten. Als je wilt roeren, gebruik dan een rubberen spatel. Als de 2 minuten voorbij zijn, kan dat bij het mengsel in de andere pan. Veeg de pan zorgvuldig leeg, zodat er geen agar agar achter kan blijven.

--

Voeg ten slotte ook de klein gehakte suikerpinda's toe.

--

Meng alles goed en proef!

Hoe ziet de substantie eruit? Als het te dun is kan je het iets binden met wat lupinemeel. Als het te dik is kan je wat water of kokosmelk toevoegen.

Hoe is de smaak? Het mag echt wel flink zoet zijn. Wat heeft het nodig? Als het zoeter mag voeg je caramelsaus toe. Als het een zuurtje nodig heeft kies je voor citroen. Om het romiger te maken roer je een paar kleine klontjes roomboter erdoor.

--

Ben je tevreden? Stort de salpicon dan op een bord. Laat het even uitdampen. Zet vervolgens afgedekt met folie in de koelkast voor minimaal 10 minuten.

## Vormen en paneren

Vormen      Klaarzetten: Huishoudfolie, ijsschep (en iets om te markeren).

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 het eventueel nog even kort in de koelkast of vriezer.

Paneren      Nodig: Eieren en paneermeel.

Neem drie diepe 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.

Haal de kroketjes uit het plastic. Breng, indien nodig, nog even in vorm. Haal vervolgens door de drie borden.

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