

Recept

Kroket van wortel, paprika, peper en kaas



Ingrediënten voor de **salpicon**:

125 gram paprika
Verse pepers
10 gram verse kruiden (dille, basilicum, bieslook, tijm, kervel)
300 ml wortelsap
100 gram cheddar kaas
Wat olie (of boter) om in te bakken
2.1 gram agar agar
80 gram roomboter of margarine
90 gram glutenvrije bloem
Citraensap, peper en zout
Evt. knoflookpasta

Achter de hand: lupinemeel

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

Benodigheden:

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

Werkwijze.

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

--

Bepaal samen welke glutenvrije bloem je wilt gebruiken. Weeg af en zet klaar voor gebruik. Zet ook de juiste hoeveelheid boter of margarine alvast klaar.

--

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

--

Snij de paprika in hele kleine blokjes. Dat noemen ze paprika-suiker.

--

Proef de peper en bepaal hoeveel je wilt gebruiken. De peper moet ook heel klein gesneden worden. Het kan handig zijn om handschoentjes te gebruiken. Sowieso handig om even niet in je ogen te wrijven, bijvoorbeeld.... Maak ook na afloop de plank meteen schoon.

--

Weeg de agar agar.

Pak een steelpan. Doe hierin 300 ml wortelsap en voeg zout toe. (Nog niet op het vuur!) Strooi nu langzaam en gelijkmatig de agar agar over de wortelsap 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 wortelsap, 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 **boter of margarine**. Het vocht mag eruit.
- Voeg in één klap de **bloem** 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 wortelsap met de agar agar 2 minuten gekookt heeft, kan deze bij de roux.
- Als de substantie een mooi geheel is voeg je ook de kaasblokjes toe en roer tot ze gesmolten zijn.
- Tenslotte kan ook de paprika, peper, verse kruiden 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 of specerijen. Je kan denken aan extra peper, knoflookpasta, knoflookpoeder, uienpoeder, of mosterdpoeder.

--

De salpicon is nu klaar! Stort hem zo plat en glad mogelijk op een bord uit. Laat even uitdampen. Dek daarna af met huishoudfolie en zet indien nodig in de koeling.

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.

* Je kan ook het 2^e laagje overslaan.