

Recept
Kroket van fruit en witte chocolade



Ingrediënten voor de **salpicon**:

40 gram boter of margarine
45 gram tarwebloem
150 ml sinaasappelsap
150 gram geel fruit (abrikozen, nectarines of mango)
1 sinaasappel, liefst biologisch
1.3 gram agar agar
8 gram – 4 tabletten cacaoboter
40 gram (poeder-)suiker
Snufje zout
Siroop van Monin

Benodigheden:

Maatbeker, fijne rasp, middelgrote pan, steelpan, kleine kom.

Werkwijze:

Boen de sinaasappel zo schoon mogelijk. Rasp de schil (fijne rasp) in een bakje en hou apart. Snij het restant van de sinaasappel in kwarten en knijp het vocht eruit.

--

Ontvel en ontpit het fruit en snij in kleine blokjes.

--

Weeg zorgvuldig de agar agar af.

--

Meet in 150 ml sinaasappelsap af. (Vers en desnoods aanvullen uit een pak.)

Proef de sinaasappelsap. Is het heel zuur? Strooi er wat suiker bij.

Doe dit in een steelpannetje. Strooi de agar agar rustig en gelijkmatig uit over de sinaasappelsap. Roeren is niet nodig.

--

Weeg de boter, bloem en (poeder-)suiker af en zet klaar.

--

We gaan nu de salpicon afmaken (je hebt twee pitten nodig):

We gaan nu de salpicon op het gasfornuis afmaken.

Zet twee pannen tegelijk op het vuur:

De steelpan met:

Sinaasappelsap en agar agar. Het vuur mag hoog. Zodra het kookt zet je het vuur laag en laat het mengsel 2 minuten koken.

Een grote pan (of wok- of koekenpan):

Eerst verwarmen we de boter op middelhoog vuur. Laat de boter even zacht pruttelen zodat het grootste deel water verdampen kan.

Voeg nu in één keer de bloem toe en druk de kookwekker in om 2 minuten te timen. Zorg dat het vuur laag staat. De bloem moet garen. Roer om aanbranden te voorkomen.

Als de tijd om is, kan de sinaasappelsap uit de steelpan erbij

Zorg dat alle inhoud van de steelpan gebruikt wordt. Gebruik de rubber spatel.

Voeg nu ook toe:

- cacao boter, (poeder-)suiker, snuf zout, het gesneden fruit. Meng alles goed.

Proef! Voeg nu steeds witte chocolade, sinaasappelrasp en siroop toe tot je de juiste smaak bereikt heb. Het mag best lekker zoet zijn.

--

Stort de salpicon nu op een bord. Laat het even uitdampen. Dek daarna af met folie. Zet indien nodig nog even in de koelkast.

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.