

Recept
Kroket Rivierkreeft en prei



Ingrediënten voor de salpicon:

120 gram rivierkreeft;
300 ml fond of bisque van kreeft
1 kleine preistengel
10 tot 15 gram verse kruiden: peterselie of bieslook of dille;
40 gram roomboter;
50 gram (tarwe-)bloem;
1.7 gram agar agar;
scheutje olie of wat boter om te bakken
Peper, zout en citroen(sap).

Achter de hand:
Lupinemeel en slagroom.

Benodigheden:

Mengkom, middelgrote pan, maatbeker, kookwekker, mes en snijplank.

Werkwijze.

Bepaal samen de gewenste kruiden. Was ze en snij ze klein en doe ze per soort in een kommetje.

Gebruik het witte gedeelte van de prei. Snij klein en spoel, indien nodig, schoon. Doe wat olie of boter in een pan en bak de prei in een paar minuten gaar.

Snij de rivierkreeftjes iets kleiner. Het mag redelijk grof zijn. Doe de kreeftjes in een grote kom.

Doe in een maatbeker 300 ml fond of bisque van kreeft. Weeg ook de agar agar af. Neem nu een steelpan (nog niet op het vuur). Doe hier de bisque in, en strooi hier langzaam en gelijkmatig de agar agar overheen.

Zet de boter en bloem afgewogen klaar.

Neem de mengkom. Voeg de prei aan de kreeftjes toe. Breng het op smaak met zout, peper, de verse kruiden en eventuele andere kruiden.

We gaan nu de salpicon afmaken. (z.o.z)

Zet twee pannen tegelijk op het vuur:

De steelpan (bisque/fond 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 wokpan):

Eerst verwarmen we de roomboter op laag 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 bouillon uit de steelpan erbij MITS deze de 2 minuten kooktijd gehad heeft. Zet het vuur anders even uit en ga later verder.

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

Meng alles goed en voeg nu alle andere ingrediënten uit de mengkom toe.

Hoe ziet de substantie eruit? Is het te dik? Voeg wat koud water of een scheutje slagroom toe. Is het te dun? Voeg wat lupinemeel toe. Drijft er olie op de salpicon? Voeg wat koud water toe en meng goed.

Proef! Voeg eventueel peper, zout, mosterd, citroen of andere kruiden toe. Haal de pan nu van het vuur.

--

Stort de salpicon nu 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.