

Recept
Kroket Gegrilde Aubergine, Feta en Olijf



Ingrediënten voor de salpicon:

10 tot 15 gram verse kruiden bijvoorbeeld oregano of tijm;
320 gram auberginepuree;
75 gram fetakaas;
30 gram olijven;
80 gram roomboter;
80 gram (tarwe-)bloem;
Groentebouillonblokje of poeder
1.8 gram agar agar;
gehakte knoflookpuree;
tahini;
Peper, zout.

Achter de hand:
Citroen, Lupinemeel en room.

Benodigdheden:

Mengkom, middelgrote (koeken-)pan, steelpan, 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.

Maak 150 ml **groentebouillon** in de maatbeker. (Gebruik water uit waterkoker.)
Het mag hoog op smaak zijn.

--

Weeg de **fetakaas** af en snij in kleine blokjes.

Weeg de **olijven** af, en snij klein.

--

Weeg de **agar agar** af. Pak een steelpan (nog niet op het vuur). Giet de groentebouillon hierin. Strooi nu langzaam en gelijkmatig de agar agar erover. Roeren is niet nodig.

Zet de **boter en bloem** afgewogen klaar.

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

Zet twee pannen tegelijk op het vuur:

1. **De steelpan** (met de bouillon en agar), :
Breng het aan de kook. Laat het mengsel **2 minuten** zachtjes koken.
2. Een **middelgrote (koeken-)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**.

Voeg nu de **auberginepuree** en **olijven** toe. Meng alles goed. **Proef!**

Breng de salpicon nu op smaak met de gesneden **verse kruiden** en een theelepel **knoflookpuree**. Voeg nu naar smaak **peper, zout, citroen of andere specerijen** 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! Tevreden over de smaak? Roer tot slot de **fetakaas** erdoorheen.

Haal de pan nu van het vuur.

--

Stort de salpicon nu op een bord. Laat het even uitdampen. Zet, indien nodig, afgedekt met folie in de koelkast voor 10 minuten.

Vormen en paneren

Vormen

Nodig: Huishoudfolie, ijsschep.

Leg een stuk huishoudfolie op een werkblad. Schep 4 tot 6 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, indien nodig, nog even in de koelkast of vriezer om verder op te laten stijven.

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).

Haal de kroketjes uit het folie. Breng, indien nodig nog even in vorm. Haal vervolgens door de drie borden. **En nu heb je een kroket!** Leg de kroketten tot gebruik in de koelkast.