

Recept
Kroket van kimchi en kaas



Ingrediënten voor de salpicon:

150 gram uitgelekte kimchi;
2 stengels bosui;
stukje verse gember;
80 gram geraspte (cheddar-)kaas;
Half blokje bouillon (paddenstoel, vis of groente);
50 gram roomboter;
60 gram rijstbloem;
2,7 gram agar agar;
optioneel: verse koriander, dille of basilicum;
Peper, zout en citroen(sap).

Achter de hand:
Wat lupinemeel en eventueel wat (slag-)room.

Benodigheden:

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

Werkwijze.

Laat de kimchi uitlekken. Vang het vocht op.

--

Bepaal samen de gewenste kruiden. Was ze indien nodig en snij klein.

Snij de uitgelekte kimchi op het gewenste formaat.

Rasp een klein stukje gember en voeg dit bij kimchi.

Snij de bosui klein. Doe wat olie in een koekenpan en bak de bosuien, kimchi en gember even kort aan. Bewaar in een mengkom. Voeg ook de verse kruiden toe.

Doe het vocht van de kimchi in een maatbeker. Vul met water aan tot 300 ml. Giet dit alvast in een kleine steelpan.

Is de kaas al geraspt? Check het. Rasp of snij klein indien nodig.

Weeg de agar-agar zorgvuldig af. Strooi de agar agar langzaam en gelijkmatig uit over het vocht in de steelpan. Doe er ook een half bouillonblokje bij.

Zet de bloem en boter afgewogen klaar.

We gaan nu de salpicon afmaken op het vuur.

Zet tegelijk twee pannen op het vuur:

1. De steelpan (met de bouillon en agar agar).
Als dit kookt moet het 2 minuten aan de kook blijven op laag vuur.
2. Een grotere pan. Doe hierin de (room-)boter. Als het meeste vocht uit de roomboter verdampt is, dus zodra het spetteren minder wordt (MAAR VOORDAT DE BOTER BRUIN WORDT) kan de rijstbloem erbij gegooid worden. De bloem moet nu 2 minuten garen.
3. Als de bouillon in de steelpan 2 minuten gekookt heeft kan deze erbij. Doe dat met de rubberspatel zodat alle agar agar meekomt.
4. Zet het vuur nu heel laag. Voeg eerst de kaas toe en laat smelten. Blijf roeren. Dan de rest van het mengsel in de grote kom.

Hoe ziet de substantie eruit? Is het te dik? Voeg wat 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! Breng verder op smaak met peper en zout, of andere kruiden (denk aan citroengras, gemberpoeder, sojasaus, gochuyang, vissaus of mosterd). Haal de pan nu van het vuur.

De Salpicon is nu klaar! Hij moet even goed afkoelen. Doe hem op een plat bord en laat uitdampen. Dek daarna af met folie en zet indien nodig nog even in de koelkast.

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 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.