

Recept Kroket van jackfruit en saté



Ingrediënten voor de salpicon:

1 rode peper
Stukje verse gember
2 a 3 stronkjes bosui
Ketjap (manis)
Wat olie (of boter) om in te bakken
15 tot 20 gram verse kruiden, bijv. koriander of bieslook
250 gram jackfruit
90 gram plantaardige boter
80 gram havermeel
5.2 gram agar agar
Groentebouillon (poeder of blok)
160 gram Kant en klare satésaus

Smaakmakers en kruiden: peterselie, bieslook, koriander, gember, knoflook, peper, citroensap, ketjap, ketchup, sambal. Achter de hand: Lupinemeel en kokosmelk.

Benodigdheden:

Koekenpan, middelgrote pan, mengkom, grote zeef of vergiet, steelpan, maatbeker, kookwekker, mes en snijplank.

Werkwijze.

Bepaal samen het smaakbouquet van de verse kruiden. Snij klein.

Haal de jackfruit uit de verpakking. Laat uitlekken en weeg af. Snij of pluk de jackfruit tot het gewenste formaat.

Snij de peper klein & rasp de gember.

--

Maak 500 ml groentebouillon.

--

Zet klaar: 90 gram plantaardige boter, 80 gram havermeel.

--

Snij de bosui klein. Doe nu een beetje boter of olie in een koekenpan. Zorg dat de ketjap bij de hand staat. Doe nu de peper, gember en bosui en jackfruit in de pan en fruit even aan. Doe vervolgens een scheut ketjap erbij en haal van het vuur af. Doe dit in een grote mengkom.

--

Breng alles in de mengkom op smaak met peper, zout en eventuele andere kruiden en specerijen.

--

Weeg de agar agar zorgvuldig af. Doe de bouillon in een steelpan. (Nog niet op het vuur!) Strooi nu langzaam en gelijkmatig de agar agar over de bouillon.

--

We gaan nu de salpicon op het gasfornuis afmaken.

We zetten **de twee pannen tegelijk** op het vuur:

Een **steelpan** met:

De bouillon en de agar agar.

Breng aan de kook en laat 2 minuten op een zacht vuurtje koken.

Een **grotere pan** (koekenpan of hapjespan):

- Eerst verwarmen we de boter. Laat op een zacht vuur de boter warm worden.
- Voeg in één klap de havermeel 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.)
- Voeg de bouillon toe, als deze 2 minuten gekookt heeft. Meng goed.
- Strooi beetje bij beetje wat van de satesaus-poeder erbij. Proef steeds en kijk naar de substantie.
- Tot slot kunnen ook de ingrediënten uit de mengkom erbij.

Hoe is de substantie? Als het te dik is voeg je wat kokosmelk/plantaardige room of koud water toe. Als de substantie te dun is kan je wat lupinemeel toevoegen of als de smaak erom vraagt meer satesaus-poeder.

Proef! Breng op smaak. Bijvoorbeeld met citroen, peper, zout, ketjap, sambal of andere kruiden.

--

Stort de salpicon nu op een plat bord. Smeer het zo plat en glad mogelijk uit. Zodra het uitgedampt is, dek je het af met folie. Indien nodig kan je het nog even in de koelkast zetten.

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. Leg dit indien nodig nog 10 tot 15 minuten in de koelkast of vriezer.

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.

Maak nu de verpakkingen los. Breng, indien nodig nog even in vorm. Haal vervolgens door de drie borden. Leg de kroketten tot gebruik in de koelkast.