

Recept
Kroket Marokkaanse kip met olijven
(op basis van roux)



Ingrediënten voor de salpicon:

300 tot 375 gram kip (kipdijlap of gerookte kip)
2 uien, middelgroot
4 flinke tenen knoflook
30 gram verse kruiden (bijv: munt en koriander)
60 gram olijven
Verse gember (halve duim)
120 gram roomboter of margarine
120 gram havermeel (of een andere glutenvrije meelsoort)
2.9 gram agar agar
kippenbouillon
olie (of boter) om in te bakken
citroen of limoen (liefst biologisch)

Achter de hand: lupinemeel en (slag-)room

Benodigheden:

Koekenpan, middelgrote pan, steelpan, grote mengkom, kleine kommetjes, maatbeker, kookwekker of mobiel, mes en snijplank.

Werkwijze.

Bepaal samen de te gebruiken verse kruiden. Maak schoon en snij klein. Bewaar in afzonderlijke kommetjes.

--

Snij de ui en de knoflook klein. Zo klein als jij prettig zou vinden in een kroket. Maak wat olie of vet in een koekenpan warm. Bak de de ui en knoflook in tot ze glazig zijn. Doe de ui en knoflook hierna in een grote mengkom.

--

Maak 600 ml kippenbouillon in een maatbeker. Het is handig om de waterkoker te gebruiken. Het mag hoog op smaak zijn. Dus proef.

--

Snij de olijven klein. Check goed of er geen pitten meer in zitten. Doe de gesneden olijven in de mengkom.

--

Snij de kip klein in blokjes of trek er draadjes van. Het mag redelijk grof zijn. Doe de kip daarna in de mengkom.

--

Weeg alvast de juiste hoeveelheid agar agar af.

--



GN

GV

Breng nu het mengsel in de grote mengkom op smaak. Voeg wat verse gemberrasp toe. Ook de specerijen kaneel en komijnpoeder zijn belangrijk voor de Marokkaanse beleving. Je kan ook denken aan wat citroensap of citroenrasp. Voeg ook de verse kruiden toe.

--

Weeg af en zet klaar: 120 gram boter en 120 gram havermeel.

--

Doe de bouillon in een steelpan. Strooi voorzichtig en gelijkmatig, de afgewogen agar agar hierin. (NOG NIET OP HET VUUR)

--

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 **grote pan**:

- Eerst verwarmen we de boter. Wacht tot de boter een beetje uit geprutteld is.
- Voeg dan in één klap de havermeel toe. Roer met de rubberspatel. Zet de kookwekker op 2 minuten. De meel moet garen in de boter op een zacht vuurtje. (BLIJVEN ROEREN.)
- Voeg de bouillon toe, als deze 2 minuten gekookt heeft. Meng goed.
- Voeg nu ook de ingrediënten uit de mengkom toe. Blijf verwarmen en meng goed.

Hoe is de substantie? Als het te dik is voeg je wat koud water toe. Als de substantie te dun is kan je wat lupinemeel toevoegen.

Proef! Breng op smaak met citroen, peper, zout of andere kruiden. Om het iets romiger te maken kan je op het allerlaatst een scheut room toevoegen.

--

De salpicon is nu klaar! Stort hem zo plat mogelijk op een bord uit. Laat uitdampen. Na een poosje kan je het met huishoudfolie afdekken. Indien nodig kan je het nog even in de koeling 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 (panko).

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.

