

Recept
Kroket van paddenstoel
(op basis van roux)



Ingrediënten voor de salpicon:

45 gram gedroogde paddenstoelen
2 flinke uien
5 flinke tenen knoflook
20 gram verse kruiden (bijv: peterselie, organo, dille)
80 gram plantaardige margarine
80 gram havermeel
3.2 gram agar agar
groente- of paddenstoelenbouillon
olie (of boter) om in te bakken
citroen of limoen

Achter de hand: lupinemeel en plantaardige room

Benodigheden:

Koekenpan, middelgrote pan, steelpan, grote mengkom, kleine kommetjes, zeef, maatbeker, kookwekker, schone theedoek, mes en snijplank.

Werkwijze.

Voeg lauw water (uit de kraan) bij de gedroogde paddenstoelen. Zorg dat alle paddenstoelen onder water zijn. Zet een wekkertje. Dit moet (minimaal) 30 minuten weken.

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

--

Maak de knoflook schoon. Snij met een mes in kleine stukjes. Doe wat olie/boter in de pan en fruit de knoflook hier kort in. Doe de knoflook in een grote mengkom.

--

Snij de ui klein. Zo klein als jij prettig zou vinden in een kroket. Maak wat vet in een koekenpan warm en fruit de ui in tot ze glazig is. Doe de ui in een grote mengkom.

--

Weeg alvast de juiste hoeveelheid agar agar af.

--

Hoe gaat het met de paddenstoelen? Als de paddenstoelen al het vocht hebben geabsorbeerd moet er nog wat vocht worden toegevoegd. Ook kan je voelen of ze al lekker zacht zijn.

--

Weeg af en zet klaar: plantaardige margarine en havermeel.

--



GV

LV

Als de paddenstoelen minimaal 30 minuten geweekt hebben kunnen we deze verder verwerken. LET OP! We willen het vocht behouden! Giet het geheel door een zeef en vang het vocht op. Droog ze hierna met een schone theedoek. Snij de paddenstoelen klein. Doe wat vet in een koekenpan en bak ze maximaal 2 minuten op hoog vuur. (De meeste paddenstoelen worden taai als je ze te lang verwarmt!) Doe ze daarna in de grote mengkom.

--

Het paddenstoelenvocht. We hebben in totaal 450 ml vocht nodig. Vul aan met water indien nodig. Dit kan alvast in de steelpan. Verkruiemel 1 bouillonblokje erboven.

Strooi ook, voorzichtig en gelijkmatig, de afgewogen agar agar hierin.

--

Het mengsel in de mengkom kan alvast op smaak gebracht worden. Voeg naar jouw eigen smaak de verse kruiden toe, peper, zout, eventuele andere kruiden en citroensap toe.

--

We gaan nu de salpicon op het fornuis afmaken.

We zetten de twee pannen tegelijk op het vuur:

Pan 1: De **steelpan** met:

De bouillon en de agar agar.

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

Pan 2: Een grotere pan of koekenpan:

- Eerst verwarmen we de roomboter. Laat op een zacht vuur de boter warm worden.
- Voeg in één klap de tarwebloem 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 uit de steelpan 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 plantaardige room toevoegen.

--

De salpicon is nu klaar! Stort hem zo plat en glad mogelijk op een bord uit. Laat even uitdampen. Dek daarna af met folie. Zet indien nodig nog even in de koelkast.

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.



GV

LV