



KOOKTECHNIEKEN - oktober 2018

Champignonkroketjes

Nodig:

500 g geschilde aardappelen - 50 g champignons - 50 g spekblokjes - 20 g boter –
1 eierdooier- 0,5 l water - bloem - paneermeel - 2 eieren

Werkwijze:

1. Kook de aardappelen, giet ze af, bebloem ze goed en pureer.
2. Snij de champignons en het spek in gelijke blokjes en bak ze in boter .
3. Voeg de dooier, spek en champignons bij de aardappelen en breng op smaak met peper en zout.
4. Draai bolletjes en wentel eerst door de bloem dan door het eiwit en dan paneermeel.
5. Paneer een tweede maal.
6. Frituur niet meer dan 10 kroketjes tegelijkertijd.

Garnaalkroketten

Nodig:

0,75 l melk - 6 blaadjes gelatine - 80 g boter - 120 g bloem - 2 dooiers - 1 dl room –
500 g grijze garnalen - citroensap - bloem - 2 eieren - paneermeel

Werkwijze:

1. Week de gelatine en maak een bechamelsaus.
2. Voeg de gelatine bij de saus, alsook de room en de dooiers.
3. Voeg er als allerlaatste de garnalen en het citroensap bij.
4. Giet in een ingevette kom en laat een nacht in de koelkast rusten.
5. Snij kroketjes met een warm mes en wentel in de bloem, daarna in ei en dan in paneermeel. Wentel een tweede maal in ei en paneermeel.
6. Plaats terug in de koelkast.
7. Frituur de kroketjes. Plaats nooit meer dan vier kroketjes in een frituurmandje.



Kalfszwezerik kroketten

Nodig:

700 g gekookte kalfszwezeriken - 30 g boter - 50 g bloem - 2,5 dl melk -
2,5 dl kippenbouillon - 120 g champignons - peper - zout - 10 g gelatineblaadjes -
1 eierdooier - 0,5 dl room - sap van 0,5 citroen - versgebakken peterselie -
Om te paneren : bloem - 2 eieren - melk - paneermeel

Werkwijze:

1. Maak een roux van boter en bloem en voeg geleidelijk aan de melk en de kippenbouillon toe.
2. Laat zeer goed doorkoken en voeg er de in kleine stukjes gesneden champignons en geweekte gelatine bij.
3. Ontvlies de zwezeriken en snij in kleine stukjes, voeg bij de saus.
4. Meng de dooier met de room, fijngesnipperde peterselie en citroensap.
5. Voeg bij de saus en breng op smaak met peper en zout.
6. Giet in een ovenschaal en laat een nacht opstijven in de koelkast.
7. Snij door het beslag met een nat mes.
8. Wikkel de kroketten door de bloem, het eiwit en dan paneermeel.
9. Controleer zeer goed dat er geen gaatjes zijn.

Kaaskroketten

Nodig:

100 g boter - 100 g bloem - 0,5 l melk - 2 dl groentebouillon - peper - zout -
nootmuskaat - 250 g gemalen kaas - 50 g Parmezaanse kaas - 6 gelatineblaadjes -
1 dl room - 3 dooiers - citroensap - bloem - eieren - paneermeel

Werkwijze:

1. Smelt de boter en voeg er de bloem toe. Voeg nu de melk en de groentebouillon geleidelijk aan toe.
2. Laat goed doorkoken tot een gebonden saus, kruid met peper en zout.
3. Voeg de kaas toe en blijf goed roeren.
4. Roer nu de geweekte gelatine erdoorheen, daarna de room en de eierdooiers.
5. Voeg nog wat citroensap toe om te verfrissen.
6. Giet de saus in een ingevette schotel en zet een nacht in de koelkast.
7. Snij vierkanten uit het beslag.
8. Wentel eerst in de bloem, dan in losgeklopt ei en dan paneermeel.



Kip-limoenkroketjes met gember

Nodig:

1 kipfilet - 1 teentje look - 3 cm gember - 1 limoen - 150 ml melk - 1 ei - 25 g bloem – paneermeel - olijfolie - 25 g boter - peper - zout - 2 lpl bloem.

Werkwijze:

1. Maak een roux van de boter en de bloem en schenk er beetje bij beetje de melk aan toe tot een dikke saus.
2. Voeg het sap van 1 limoen toe en breng op smaak met peper en zout.
3. Snipper de look en bak met de stukjes kip en de gember in hete olijfolie.
4. Maal het vlees en voeg bij de saus.
5. Kruid met peper en zout en laat afkoelen.
6. Vorm kroketjes, haal door de bloem, het ei en dan door het paneermeel.
7. Frituur.

Arancini

Nodig:

200 g risotto - 120 g garnalen - 1 sjalot - 150 g erwtjes diepvries - 60 g parmezaan - 120 ml witte wijn - 600 ml kippenbouillon - 1 ei - paneermeel - boter - olijfolie - peper - zout - bloem - arachideolie

Werkwijze:

1. Stoof een fijngesneden sjalot in olijfolie en voeg er de risotto bij en laat even meebakken.
2. Blus met witte wijn, laat verdampen en voeg daarna de kippenbouillon toe.
3. Als de rijst gaar is voeg men de erwtjes, een klontje boter, de garnalen en de Parmezaan toe, meng goed en laat afkoelen.
4. Vorm ronde koekjes en haal ze eerst door de bloem, daarna in het ei en paneermeel.
5. Zet min 1 uur koel weg.
6. Bak de koekjes goudbruin in hete arachideolie en laat uitlekken op keukenpapier.



Kipnuggets

Nodig:

500 g kipfilets - peper - zout- 1 ei - 1/2 dl room - paneermeel - bloem - 2 eieren - limoensap

Werkwijze:

1. Cutter de kipfilets met peper, zout en het ei.
2. Giet de room erbij en cutter nogmaals zet drie uur in de koelkast.
3. Dompel de lepels in warm water en vorm quenelles van het kippenmengsel.
4. Wentel de quenelles eerst door de bloem en daarna door het ei en vervolgens door het paneermeel. Druk ze een beetje plat.
5. Laat even rusten en wentel de kroketjes nogmaals door het ei en het paneermeel.
6. Frituur op 180°C en besprenkel tijdens het serveren met limoensap.

Spaanse hamkroketjes

Nodig:

voor 8 stuks

200 Serranoham - 1 ui - 1/2 l melk - 2 eieren - Panko - 150 g bloem - olijfolie

Werkwijze:

1. Stoof de fijngesneden ui in een weinig olijfolie en voeg er dan de gehakte ham bij.
2. Strooi er de bloem over en voeg er beetje bij beetje de melk toe en blijf roeren tot je een mooie stevige massa hebt.
3. Laat nog enkele minuten zachtjes sudderen.
4. Schep alles in een kom en laat 4 uur in de koelkast opstijven.
5. Maak met de hand kroketjes van het hammengsel, haal ze door het ei en daarna door de panko.
6. Frituur.

Fetakroketjes

Nodig:

300 g feta - druivenpitolie - enkele takjes bladpeterselie - 1 ei - 2 lpl sesamzaadjes – 50 g bloem - 1 klpl sumac - verse basilicumblaadjes - 6 slpl paneermeel - peper - zout

Werkwijze:

1. Meng de sumac, gehakte peterselie en de sesamzaadjes onder het paneermeel.
2. Snij de feta in langwerpige stukken en paneer à l'anglaise.
3. Rol ze eerst door de bloem, haal ze door het ei en tenslotte door het gekruide paneermeel
4. Verwarm de druivenpitolie in een pan en bak er de kroketjes 30 sec per kant en gaar verder gedurende 5 min in de oven op 200°C.
5. Serveer met een frisse salade met warme kerstomaatjes.