



Kroket van eend met grapefruit-pepermayonaise

8 stuks

🕒 50 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 blik confit de canard
- 🍳 1-2 sjalotten 50 g, fijngesneden
- 🍳 110 g bloem
- 🍳 250 ml koude gevogeltefond
- 🍳 1 el Beerenburg of andere kruidenbitter
- 🍳 2 el zuurbessen*
- 🍳 3 eieren losgeklopt
- 🍳 100-150 g panko
- 🍳 arachideolie om in te frituren
- voor de grapefruit-pepermayonaise**
- 🍳 60 ml grapefruitsap
- 🍳 1 eidooier
- 🍳 1 el mosterd glad, mild
- 🍳 ½ tl zwarte peper uit de molen
- 🍳 225 ml arachideolie

MATERIAAL: ondiepe wijde schaal

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiding

1. Begin in elke geval 1 dag van tevoren.
2. Weeg 60 g eendenvet uit het blik confit de canard.
3. Verwarm het eendenvet in een steelpan met de sjalot.
4. Voeg 50 g bloem toe en klopt goed door met een garde.
5. Laat de bloem 2 minuten garen.
6. Voeg de helft van de fond toe en klopt tot de roux mooi bindt.
7. Voeg dan de rest van de fond en de Beerenburg toe en klopt opnieuw tot het mooi egaal en gebonden is.
8. Breng de roux op smaak met zout.
9. Neem de pan van het vuur.
10. Verwarm het eendenvlees uit het blik heel licht, zodat het vet er ook gemakkelijk afgaat.
11. Pluk 100 g vlees van de eendenpoten en snijd eventueel iets kleiner.
12. Roer het vlees met de zuurbessen door de roux en spreid dit uit over een ondiepe wijde schaal.
13. Laat afgedekt 1 nacht in de koelkast opstijven.

Bereiden

14. Kook voor de mayonaise het grapefruitsap in tot 2 eetlepels en laat afkoelen.
15. Klopt met een handmixer het ingekookte sap met de eidooier, mosterd, zwarte peper en snuf zout los in een kom.
16. Blijf kloppen en giet langzaam, eerst druppelsgewijs, dan in een dun straaltje, de olie erbij tot het een mooie dikke mayonaise is.
17. Breng eventueel op smaak met iets zout.
18. Zet afgedekt tot gebruik weg.
19. Snijd de opgesteven vulling in 8 gelijke porties en vorm van elk een kroketje.
20. Doe 60 g bloem, de losgeklopte eieren en panko elk apart in een diep bord.
21. Rol de kroketjes eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei en dan door de panko.
22. Voor extra knapperige kroketjes rol je ze daarna nogmaals door het ei en de panko.
23. Leg de kroketjes iets los van elkaar naast elkaar op een schaal en leg tot gebruik afgedekt in de koelkast.
24. Je kunt ze ook goed verpakt invriezen, dan zijn ze 1-2 weken houdbaar.
25. Verwarm de arachideolie tot 180°C.
26. Bak de kroketjes in 2 delen in 4-5 minuten goudbruin en laat goed uitlekken op keukenpapier.
27. Serveer direct met de grapefruitmayo.

TIP: *Zuurbessen of berberis koop je online of bij mediterrane en Midden-Oosterse supermarkten.

Bron: deliciousmagazine.nl

