



Kroket met pompoen-saffraan en paprika-hazelnootdip

12 stuks

🕒 60 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 📦 1 buisje saffraan
 - 📦 2½ blaadjes gelatine
 - 📦 500 g pompoen in blokjes
 - 📦 150 ml sinaasappelsap
 - 📦 500 ml groentebouillon
 - 📦 50 g boter in blokjes
 - 📦 50 g amandelmeel
 - 📦 125 g bulgur fijn
 - 📦 125 g sesamzaad wit
 - 📦 75 g bloem
 - 📦 4 eieren losgeklopt
 - 📦 100 g paneermeel
 - 📦 arachideolie om in te frituren
- voor de paprikadip**
- 📦 2 geroosterde paprika's pot, uitgelekt, in stukken
 - 📦 50 g hazelnoten geroosterd en fijngehakt
 - 📦 2 el salieblaadjes fijngesneden
 - 📦 ½ sinaasappel bio, rasp

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiding

1. Begin in elke geval 1 dag van tevoren.
2. Rooster de saffraan op middelhoog vuur kort in een droge koekenpan tot deze begint te geuren.
3. Neem van het vuur.
4. Week de gelatineblaadjes 5 minuten in ruim koud water.
5. Doe de pompoen in een pan en verkruimel de saffraan erboven.
6. Voeg het sinaasappelsap en zoveel groentebouillon toe dat de pompoen net onderstaat.
7. Breng aan de kook en laat in 12-15 minuten gaar koken.
8. Neem de pompoen uit de bouillon en doe in een wijde kom.
9. Meet 100 ml van het hete kookvocht af en los hierin de goed uitgeknepen gelatine op.
10. Stamp de pompoen met de boter tot een gladde puree.
11. Meng het gelatinemengsel en amandelmeel er goed doorheen.
12. Verspreid over een platte schaal en laat afkoelen.
13. Dek af en laat in de koelkast 1 nacht opstijven.

Bereiden

14. Pureer intussen de ingrediënten voor de paprikadip met ½ tl zout met de staafmixer en bewaar afgedekt koel tot gebruik.
15. Meng de bulgur en het sesamzaad door elkaar en doe in een diep bord.
16. Doe de bloem, losgeklopte eieren en het paneermeel ook elk in een apart diep bord.
17. Rol de kroketten achtereenvolgens door de bloem, ei, paneermeel, nogmaals door ei en tot slot door het bulgur-sesammengsel.
18. Leg ze, los van elkaar, op een platte schaal en zet tot gebruik afgedekt in de koelkast.
19. Verwarm de arachideolie in een pan tot 180°C.
20. Bak de kroketjes in delen 4-5 minuten tot ze goudbruin zijn.
21. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier.
22. Serveer direct met de dipsaus



Bron: deliciousmagazine.nl