



Kroketten met rundvlees

8 stuks

🕒 60 + 90 minuten + 6 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍱 400 g runder stoofvlees, in blokjes of 1 kg - schenkel*
- 🍱 600 ml water
- 🍱 1 runderbouillontablet
- 🍱 1 wortel, in stukjes
- 🍱 Bouquet garni (takje tijm, peterselie, laurier)
- 🍱 1 tl peperkorrels gekneusd
- 🍱 3 blaadjes gelatine
- 🍱 60 g boter
- 🍱 60 g bloem
- 🍱 ½ tl nootmuskaat
- 🍱 50 ml slagroom
- 🍱 10 g bladpeterselie fijngehakt
- 🍱 2 eieren (L)
- 🍱 75 g fijn paneermeel
- 🍱 75 g panko



MATERIAAL: zeef, wijde platte schaal, frituurpan, frituurolie, frituurthermometer

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Breng voor de bouillon het vlees (of schenkel) met 600 ml koud water, het bouillontablet, de wortel, bouquet garni en peperkorrels tegen de kook aan en laat ± 90 minuten sudderen* tot het vlees zacht en gaar is.
2. Giet de bouillon af op een zeef boven een pan en meet 400 ml van het vocht af.
3. Haal de stukjes vlees uit de zeef en snijd ze in blokjes (de wortel en de kruiden gebruik je niet meer).
4. Week de blaadjes gelatine 5-10 minuten in ruim koud water.
5. Verhit de boter in een pan, maar laat niet bruinen.
6. Roer de bloem erdoor en bak 1-2 minuten mee tot de roux makkelijk loslaat van de bodem van de pan.
7. Giet de helft van de bouillon erbij en klop goed met een garde tot een gebonden saus.
8. Giet de rest van de bouillon erbij en blijf kloppen tot alle klontjes eruit zijn.
9. Breng de saus even aan de kook.
10. Knijp de gelatine uit en los goed op in de saus.
11. Schep de stukjes vlees erdoor en breng de ragout nog even aan de kook.
12. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat en roer de slagroom en peterselie erdoor.
13. Doe over in een wijde platte schaal en laat afkoelen tot kamertemperatuur in ± 30 minuten.
14. Zet de ragout afgedekt in de koeling en laat minimaal 3-4 uur staan maar een nacht is beter, zo krijgt het zetmeel uit de bloem meer tijd om te kristalliseren (retrograderen).
15. Vorm van de dikke ragout (salpicon) 8 gelijke delen.
16. Maak met natte handen van elk een kroket.
17. Breek voor het paneren de eieren boven een diep bord en klop ze los.
18. Doe in een ander bord het paneermeel en in een derde bord de panko.
19. Haal de ragoutrolletjes achtereenvolgens door het paneermeel, het ei en de panko.
20. Rol de kroketten daarna nogmaals door het ei en daarna door het paneermeel.
21. De laag wordt zo steviger en de kroket zal tijdens het bakken minder snel lekken.
22. Leg ze op een schaal en zet nog minimaal een uur in de koeling om op te stijven.
23. Verhit de olie in een hoge pan of frituurpan tot 170°C.
24. Bak de kroketten met maximaal 4 tegelijk rondom goudbruin en goed heet van binnen.

TIP: * Als je schenkelvlees met bot gebruikt voor het trekken van de bouillon dan hoef je geen extra gelatine toe te voegen (er zit veel gelatine in het bot) en het schenkelvlees is perfect voor kroketten. Je hebt voor dit recept dan ± 1 kilo runderschenkel nodig. Met de snelkookpan is het vlees in ± 40 min gaar.

Bron: deliciousmagazine.nl