

1, 2, 3

TEC time



Hoe ga je te werk voor kroketten?

Dit heb je nodig :

één kilogram geschilde bintjes
twee eierdooiers
25 gram boter
één grote eetlepel rijstcreem of zetmeel
peper, zout en muskaatnoot naar believen
zeker en vast geen melk



Schil de aardappelen en snij ze in gelijk stukken zodat alle stukken tegelijk gaar worden. De kooktijd bedraagt ongeveer twintig minuten. Om te controleren of ze gaar zijn gebruik je een houten satéstokje of een tandenstoker of de punt van een scherp mes. Als de aardappelen uit mekaar vallen, slorpen ze water op. Dat vocht kan u later tijdens het bakken van de kroketten parten spelen !



Na het afgieten van het kookvocht de aardappelen opschudden. Nu de aardappelen doorzeven met behulp van een ouderwetse roerzeef, een "passe-vite", of zo een nog ouderwetser pureeknijper, nooit met een elektrische klopper.



Men doet de boter reeds op de bodem van de pot waar de aardappelen zullen in terecht komen. De boter is dan mooi gesmolten als alle aardappelen zijn doorgedraaid. Nu nog eierdooiers, muskaatnoot en eventueel peper en zout toevoegen. Snel mengen met een spatel. Dit alles moet inderdaad snel gebeuren. De aardappelen mogen niet de tijd krijgen om af te koelen.



Nu de truc met de duif...vooraleer alles beginnen te mengen voegt men een kleine hoeveelheid rijstcreem, crème de riz, toe ! Ook gewoon zetmeelpoeder genre maïzena kan gebruikt worden.

Dit zal ook weer het teveel aan vocht binden en zo verhinderen dat de kroketten straks bij het bakken kunnen openbarsten.



Nu dus alles mengen met een grote spatel, of de machine.
Niet vroeger. Eén keer mengen maar !!!



Nu de kroketten zo snel mogelijk vormen. De aardappelmassa moet nog goed warm zijn!
Het beste systeem is om zo een toestel te gebruiken waar men de aardappelmassa kan in doen en die er dan door drie of meer openingen uitgedrukt wordt. Soms nog te koop...(Millecroquettes)

Als er geen machine ter beschikking is, een bolletje aardappelmassa, zoals vroeger in de kleuterklas, uitrollen tot een worstvorm van ongeveer een drietal centimeter dikte. Doe dit op een werkvlak dat lichtjes bestrooid is met bloem. De bloem zal later ook helpen bij het bekomen van een stevige korst. Men mag ook bolletjes vormen, gewoon rollen tussen de handen met een klein beetje bloem.



De aardappeltjes door opgeklopt eiwit (of zelfs gewoon losgeklopte hele eieren) halen, daarna door paneermeel. Nog even de kroketten rollen op de tafel zodat het paneermeel zich goed aan de aardappelen hecht.

Als het kan de kroketten, want dat hebben we er nu eindelijk van gemaakt, minstens een uur laten rusten in de koelkast.



Het bakken: in een hete frituur, minstens 180°C, niet te veel tegelijkertijd. Wachten tot de frituur opnieuw de ingestelde temperatuur gehaald heeft vooraleer er een nieuwe lading in te leggen. Simpelweg gezegd betekent dit: wachten tot het lampje van de thermostaat terug gedoofd is ! Het mandje met kroketten niet om de haverklap boven halen om te kijken of ze reeds goed zijn...Niet schudden met het mandje zoals er sommigen wel eens doen.

Kaaskroketten maak je door in de roux melk in plaats van bouillon te gebruiken, je fruit géén uitje en roert in plaats van soepvlees kaas (geraspt of in kleine blokjes) door de saus. Kruid de ragout met witte peper, nootmuskaat, peterselie.

Groentekroketten zijn prima te maken. Door de roux met melk of groentefond roer je de in kleine stukjes gesneden geblancheerde groenten (broccoli, asperge, paddestoelen, erwten, gemengde groenten). Door de saus kun je kaas roeren, peterselie, enzovoort.



Je kunt aardappelen verwerken tot kroketten.

Je kunt vertellen welke ingrediënten nodig zijn om kroketten te maken.

Je weet over welke (hoeveelheid) ingrediënten je dient te beschikken voor het maken van kroketten.