



## **ROMIGE KIPKROKETTEN**

**Niveau: Gemiddeld**

**Land van herkomst: Nederland / Frankrijk**

**Gang: Fingerfood**

**Hoeveelheid: genoeg**

**Tijd: 4 dagen stappen plan**

### **Ingrediënten bouillon:**

- **1 soepkip**
- **½ wortel, grof gesneden**
- **1 ui, grof gesneden**
- **het groen van 4 preien, grof gesneden**
- **½ bosje peterselie**
- **2 blaadjes laurier**
- **plukje foelie**
- **gemalen zeezout**
- **versgemalen witte peper**

### **Ingrediënten roux:**

- **80 gram roomboter**
- **100 gram bloem**
- **6 gram gelatine**
- **50 gram slagroom**
- **3 eidooiers**
- **1 mespuntje kerrie**
- **1 mespuntje versraspte nootmuskaat**
- **1 tl Dijonmosterd**
- **2 el fijn gehakte peterselie**

### **Ingrediënten kroketten:**

- **± 200 gram fijn paneermeel**
- **± 200 gram grof paneermeel (panko)**
- **5 eiwitten, losgeklopt**
- **olie om in te frituren**

### **Bereiding dag 1: bouillon:**

- Neem een ruime soep pan en doe hier de kip, samen met de ui, prei, peterselie, wortel, foelie, laurier, ½ theelepel witte peper en 1½ theelepel zeezout, in.
- Voeg zoveel water toe dat alles net aan onder staat.
- Breng tegen de kook en schuim regelmatig af tot het water niet meer schuimt en helder blijft.
- Zet het vuur laag en dek de pan af met een deksel.
- Laat de kip en groenten minimaal 2 uur trekken. De kip moet namelijk goed gaar zijn en van het bot af vallen. Dus desnoods nog even langer laten trekken.
- Schep de kip voorzichtig met een schuimspan uit de bouillon en laat op een schaal volledig afkoelen.
- Zeef de warme bouillon door een kaasdoek of schone theedoek. Giet terug in de pan en breng de bouillon wat steviger op smaak. Dat is nodig omdat de bouillon straks verdunt wordt met de roux en room.
- Laat nu ook de bouillon volledig afkoelen.
- Als alles volledig is afgekoeld kun je het in de koelkast plaatsen en de volgende dag verder gaan met stap 2.

### **Bereiding dag 2: roux:**

- Haal de kip en de bouillon uit de koelkast.
- Haal het kippenvlees van de botten en weg 450 gram af.
- Snijd het vlees in niet al te kleine stukjes.
- Giet 500 ml van de koude bouillon over in een kom of maatbeker.
- De rest van het vlees en de bouillon kun je later gebruiken om er een heerlijke kippensoep van te maken.
- Week de gelatine in een kommetje met koud water.
- Smelt de boter in een pan op matig vuur.
- Roer met een garde de bloem door de gesmolten boter en laat it al roerend 4 minuten garen. Zorg dat er geen klontjes ontstaan.
- Giet de koude bouillon beetje bij beetje al roerend bij de roux tot alles is opgenomen.
- Laat de roux 3 minuten zachtjes doorkoken.
- Haal de roux na 3 minuten van het vuur. Vanaf nu mag deze namelijk niet meer koken.
- Knijp de gelatine uit en roer deze met de garde door de roux.
- Klop met een garde de eidooiers en room door elkaar.
- Voeg dit beetje bij beetje al kloppend door de roux. Blijf goed kloppen tot alle is opgenomen.
- Spatel de stukjes kippenvlees door de roux.
- Breng op smaak met wat Dijonmosterd, witte peper, zout en een mespuntje kerrie en nootmuskaat.
- Roer als laatste de fijn gehakte peterselie door de roux.
- Stort de roux in een bak of ruime ovenschaal en laat volledig afkoelen.
- Dek de afgekoelde roux af met vershoudfolie en plaats deze in de koelkast.
- Laat de roux minimaal 12 - 24 uur opstijven.

**Bereiding dag 3: kroketten rollen:**

- Zet drie diepe borden klaar. Eén bord met fijn paneermeel, één met grof paneermeel (panko) en één met losgeklopt eiwit.
- Schep ronde porties van ± 65 gram van de opgestijfde roux.
- Vorm er met droge handen kroketten van.
- Rol ze door het fijne paneermeel. Zorg dat alles goed bedekt is.
- Rol ze nu door het losgeklopte eiwit en daarna door het grove paneermeel (panko).
- Plaats de kroketten op een schaal of plaat, maar zorg dat ze elkaar niet raken. Het is aan te raden om de kroketten nog een keer te laten opstijven, maar dat hoeft deze keer niet een hele dag te duren.
- Plaats de kroketten eventueel in de diepvries als je ze voor later wilt bewaren.

**Dag 4: frituren:**

- Verwarm de frituurolie tot 175°C.
- Bak de niet ingevroren kroketten in kleine porties in 4 - 5 minuten goudbruin en laat 2 minuten op keukenpapier uitlekken en rusten. Voor bevroren kroketten kun je afhankelijk van de dikte ongeveer 6 - 8 minuten aanhouden.

*Eetsmakelijk!*

*Bon appétit!*

09-09-2025