



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
- plukje foelie
- 2 blaadjes laurier
- 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:

- ± 400 gram grof paneermeel (half-om-half mengsel van paneermeel en panko)
- 5 eiwitten, losgeklopt
- ± 200 gram bloem, gezeefd
- 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, laurier, foelie, 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 bouillon door een kaasdoek of schone theedoek en laat deze ook 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 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 2 minuten garen. Zorg dat er geen klontjes ontstaan.
- Giet de 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 uur opstijven

Bereiding dag 3: kroketten rollen:

- Zet drie diepe borden klaar. één bord met gezeefde bloem, één met paneermeel en één met losgeklopt eiwit.
- Schep ronde porties van ± 65 gram van de opgestijfde roux.
- Leg deze in de bloem en vorm er met droge handen kroketten van.
- Rol ze door het losgeklopte eiwit en daarna door het paneermeel. Zorg dat alles goed bedekt is. Desnoods herhaal je deze stap nog een keer.
- Plaats de kroketten op een schaal of plaat, maar zorg dat ze elkaar niet raken.
- Plaats de kroketten in de diepvries.

Dag 4: frituren:

- Verwarm de frituurolie tot 180°C.
- Bak de kroketten in kleine porties in 4 - 5 minuten goudbruin en laat 2 minuten op keukenpapier uitlekken en rusten.

Eetsmakelijk!

Bon appétit!

09-09-2025