

Friet met zelfgemaakte kroketten

Friet (4 porties)

1,5 kilo kruimige aardappels
Frituurvet



Bereiding

Snij de geschilde aardappels tot frieten met een scherp mes. Doe ze in een bak met water. Het water wordt hier wit van. Giet het water na 5 minuten weg en doe er schoon water bij. Als het water helder blijft is het goed. Droog de frieten heel goed.

Bak de frieten in 2 stappen: 1)De eerste keer in frituurvet van zo'n 150 graden C. 6 minuten. Neem ze eruit en bak de volgende lading. 2)Als alle frieten gebakken zijn, zet je het vuur op 180 graden C. Bak de frieten nu nog een keer tot ze goudbruin zijn. Ongeveer 3 minuten.

Kroketten (15 - 20 kroketten of 30-50 bitterballen)

600 gram gaar soepvlees (van kip of rund)

voor de roux

1 ui, gesnipperd
60 gram boter
60 gram bloem
1/2 liter bouillon
peper, zout, foelie, nootmuskaat, tijm naar smaak

voor het paneren

bloem
losgeklopte eieren of eiwitten
paneermeel of fijn verkruidde beschuit



Vorbereiding – Roux maken

Smelt de boter zachtjes in een pan en laat deze lichtjes bruinen voor een bruine roux. Doe er in 1 keer de bloem bij en verwarm al roerend op een zacht vuur. Na 3-5 minuten is de bloem gaar en heb je een roux.

Snij het soepvlees heel fijn. Fruit de gesnipperde ui in een beetje boter en doe er vervolgens de roux bij. Schep het fijngehakte vlees door de saus, en laat deze helemaal afkoelen. Bewaar tot gebruik in de koelkast, of vries in.

Bereiding

Haal de ragout vlak voor verwerking uit de koelkast. Vorm met de handen lange ronde staven (kroketten) of balletjes (bitterballen), niet te dik, anders moeten ze te lang in de frituur. Zet drie diepe borden klaar, één met bloem, één met losgeklopt ei, en één met paneermeel. Haal de kroketten of bitterballen achtereenvolgens door bloem, ei en paneermeel. Voor een lichtere versie kun je ook alleen eiwit gebruiken in plaats van heel ei. Let erop dat de kroketten compleet gepaneerd zijn, zodat er tijdens het frituren geen barsten in de korst komen, en de vulling in de olie gaat zwemmen. Leg de gepaneerde kroketten een half uur terug in de koelkast.

Verhit frituurolie of -vet tot 180 gr.C. Frituur de kroketten tot ze goudbruin zijn, ongeveer vier minuten. Laat ze even op keukenpapier uitlekken.