

Kroketten van stifado

Kroketten zijn altijd lekker, maar best wel wat werk om te maken, althans dat gevoel heb je omdat je moet wachten. Maar het is wel de moeite waard !

En wat als je een keer wat vlees over hebt, zoals ik deze keer van de **stifado**.

Stifado een heerlijk gekruide rundvleesschotel, dan kunnen kroketten alleen maar lekker zijn!

Voor 12-14 kroketten heb ik gebruikt

- 225 gram gegaard rundvlees
- 350-400 ml bouillon
- 40 gram boter
- 40 gram bloem
- Eventueel nog wat zout/peper
- 3 eieren
- Paneermeel

Bereiding

De stifado heb ik uit laten lekken in een vergiet, bouillon apart gehouden en het rundvlees in hele kleine stukjes gescheurd. Grote stukken ui van de stifado heb ik eruit gehaald, wat kleinere stukken er in gelaten. Maar je mag natuurlijk ook alle ui gewoon gebruiken in je kroket.

Laat de boter smelten in een pannetje en voeg de bloem toe.

Goed roeren, het wordt een dikke massa. Dit is de roux. Voeg nu ongeveer de helft van de bouillon toe (de bouillon/vocht van de stifado zal wellicht niet voldoende zijn, vul dit eventueel aan met een beetje water).

Blijf roeren zodat er geen klontjes ontstaan.

De exacte nodige hoeveelheid bouillon zal bij iedereen verschillen, daarom heb ik ook aangegeven 350-400 ml.

Dit heeft te maken met het soort bloem.

Ga door met toevoegen van bouillon totdat je een roux in de dikte van dikke vla krijgt.

Laat het een paar minuten borrelen, dit zorgt ervoor dat de bloem gaart. Doe je dit niet dan krijgen je kroketten een bloemsmaak.

Voeg nu de stukjes vlees toe en meng alles door elkaar. Pan kan van het vuur af.

Bedek de bodem van een schaal met huishoudfolie en stort hier het roux/vleesmengsel in. Leg er een stukje huishoudfolie overheen en laat alles afkoelen voor een aantal uren in de koelkast. Hiermee stijft de roux op en is het eenvoudiger om kroketten te vormen.

Het is tijd om de kroketten te maken

Kluts in een diep bord de eieren en doe in een ander bord een flinke hoeveelheid paneermeel.

Zet een schoon bord klaar om de kroketten op te leggen.

Keer nu de schaal met het rouxmengsel om en snij deze in stukken. Zelf maak ik nooit ronde kroketten, waarom? Platte kroketten passen veel beter op een broodje ☐ en het werkt een stuk eenvoudiger.

Neem een stuk rouxmengsel, haal dit door het geklutste ei, vervolgens paneermeel, ei, paneermeel.

Nu heeft je kroket een mooi krokant jasje gekregen.

Zo ga je door totdat alle roux op is. Het werkt het beste als de roux koud is, dus laat het niet te lang buiten de koelkast staan.

Doe de kroketten in een plastic doos en bewaar ze in de vriezer (om er voor te zorgen dat ze niet aan elkaar vriezer, leg er een paar stukjes huishoudfolie tussen).

Kroketten bakken

Verwarm de frituurpan voor op 170 graden – bak de kroketten 6-7 minuten als ze ingevroren zijn.



En wat is nu lekkerder dan een (wit) broodje met een kroket en een klodder mosterd? Genieten ten top!

