

PAT'S KITCHEN

De lievelingskroketjes van de Sint

Ingrediënten:

100 gr kipfilet, grofgesneden
50 gr gedroogde Spaanse Serranoham, fijngesneden (bijv. Jamón Serrano)
1 st. kleine ui, gepeld en zeer fijngesneden
50 gram fijngesneden en gekookte boerenkool
1 st. ei, gesplitst
40 gr bloem
½ mespuntje kaneel (heel weinig dus!)
½ dl melk
½ dl olijfolie
Mengsel van broodkruim en pepernoten om te paneren
zout en peper
olie om te frituren

Bereiding:

Verhit de olie in een pan en bak hierin de stukken kipfilet.
Neem uit de pan met een schuimspaan. Maak het vlees fijn in de keukenmachine. Als er nog fijne stukjes vlees te zien zijn is dat prima. Fruit vervolgens zachtjes de fijngesneden ui in de olie. Als de ui glazig is, voeg dan al roerend de bloem toe. Blijf roeren en laat de bloem garen. Voeg dan een klein beetje melk toe en blijf roeren. Het papje verandert in een deegje. Blijf roeren en voeg opnieuw een beetje melk toe. Herhaal dit tot alle melk is gebruikt. Dit is de roux.
Meng de roux met het gemalen vlees, boerenkool, kaneel, de stukjes ham en roer hier de eidooier(s) doorheen. Breng op smaak met zout en peper. Breng het mengsel over in een platte schaal en zet deze een half uur in de diepvries om deze zo snel mogelijk te laten afkoelen. Het mengsel zal verder opstijven.
Zet een schaaltje klaar met het losgeklopte eiwit en een schaaltje met Broodkruim-pepernotenmengsel. Vorm van het afgekoelde mengsel rolletjes en haal deze eerst door het eiwit en dan door het broodkruim- pepernotenmengsel.
Frituur ze vlak voor het serveren in hete olie met enkele tegelijk tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

POSTADRES Joan Blaeulaan 4, 5140 MG Waalwijk		
BEZOEKADRES KOOKSTUDIO Winterdijk 13, 5141 JP Waalwijk		
TELEFOON 06-51234231	E-MAIL info@patskitchen.nl	INTERNET www.patskitchen.nl