

# **KROKET**

**40 krokante recepten uit de keuken van STUFF'D**

**Lannoo**

[www.lannoo.com](http://www.lannoo.com)

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst: Nico Troch

Eindredactie: Tuur Schyvens

Fotografie: Heikki Verdurme

Vormgeving: Studio Lannoo (Aurélië Matthys)

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:

[redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Uitgeverij Lannoo nv en Stuff'd, Tielt, 2023

D/2023/45/285 - NUR 440

ISBN: 978 94 014 9589 9

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

# INHOUD

Voorwoord	11
De perfecte kroket	12
12 FAQ over kroketten maken	14
Recepten	16

## **KLASSIEKE KROKETJES** **18**

Aardappelkroket	21
Kaaskroket	22
Garnalenkroket	25
Stoofvleeskroket	29

## **VLEZIGE KROKETJES** **30**

Bloedworstkroket	35
Runderwangenkroket	36
Chorizokroket	40
Wildkroket	42
Varkenswangenkroket	44
Zwezerikkroket	47
Bontahamkroket	50
Goulashkroket	53
Mac & Cheese-kroket	56
Thai Green Curry Chicken-kroket	61
Waterzooi kroket	65
Pulled pork-kroket	69
Bamikroket	71
Babi pangang-kroket	73

## **VISKROKETJES** **74**

Scampi Diabolique-kroket	77
Palingkroket	81
Kabeljauwbrandade-kroket	85
Zalm-aspergekroket	87
Kreeftkroket	90
Bouillabaissekroket	94
Mosselkroket	97
Krabkroket	100
Gravad lax-kroket	103
Karnemelk-aardappelkroket of 'tatjespap'	107

## **VEGGIE KROKETJES** **108**

Geitenkaaskroket met zongedroogde tomaat	111
Kimchikroket	113
Pompoenkroket	117
Parelcouscouskroket met feta en olijven	119
Bulgur-witlofkroket	121
Cinemakroket	122
Champignonkroket	124
Camembert-truffelkroket	127

## **DESSERTKROKETJES** **128**

Chocokroket	131
Rijstpakroket	133
Kersen-marsepeinkroket	135
Cookie dough-kroket	137



# VOORWOORD

Laat ons eerlijk zijn, ze hebben altijd een speciale plaats ingenomen in ons hart, maar ook op ons bord. De een wil ze naast de saus, de ander wil ze bijna verdrinken in vleesjus. Ze verbinden ons tijdens het zoveelste familiefeest waar we strijden om de laatste. We houden van ze in al hun geuren, kleuren, smaken en vormen. Ja, dit boek wijden we samen aan dat kleine stukje geluk: de kroket.

Of je nu een ervaren hobbykok bent of een groentje in de keuken, dit boek bevat recepten voor ieders smaak en alle niveaus. We delen onze geheimen voor het bereiden van de perfecte kroket, van de vulling en het creëren van de meest knapperige korst tot het combineren van smaken en texturen die elke fijnproever omverblazen.

Een kroket is een prachtig staaltje creativiteit en met behulp van dit boek, ben jij de kunstenaar. Dus haal jouw keukenschort tevoorschijn en maak je klaar om je handen uit de mouwen te steken. We gaan iets lekkers maken, we gaan kroketten maken, maar we gaan ons vooral ook amuseren.

Stuff'd, dat zijn namelijk kroketten voor al wie graag zijn tanden zet in het goede leven.

## WEETJE

DE KROKET GAAT DE WERELD ROND. ELK LAND KENT WEL EEN EIGEN VARIATIE OF (IN)VULLING VOOR HET KNAPPERIGE HAPJE. ZO HEEFT JAPAN 'KOROKKE', SPANJE SPREEKT OVER 'CROQUETAS' TERWIJL DE KROKET IN ITALIË BEKENDSTAAT ALS 'ARANCINI'. ZULLEN WE ANDERS EVENTJES EEN VERGELIJKENDE STUDIE DOEN?

# DE PERFECTE KROKET

Om een perfecte kroket te maken heb je een goede voorbereiding nodig; zorg dat alle ingrediënten klaar staan, afgewogen en in de juiste volgorde. Dit bespaart een hoop stress tijdens het maken van de vulling en laat toe om voldoende tijd en focus over te houden zodat dat alle stappen perfect doorlopen worden. Timing, temperatuur en het juiste materiaal zijn belangrijk. Vandaar het belang van de voorbereiding.

Hierbij de drie belangrijkste aspecten voor een perfecte kroket.

## BECHAMELSAUS

In eerste instantie is het maken van een perfecte kroket, het maken van een mooi geboden bechamelsaus.

### 1. Boter smelten.

Neem een voldoende ruime pot en laat hierin de boter smelten op een middelmatige temperatuur. Op een vuur met een gradatie van 1-10 wil dit zeggen rond de 6. Laat de boter niet verkleuren als je een bleke vulling maakt, als je een donkere vulling maakt, kun je de boter lichtjes laten kleuren. Om te kleuren zul je na het smelten van de boter het vuur hoger moeten zetten.

### 2. Bloem.

Als de boter gesmolten en/of gekleurd is, kan de bloem erbij.

Met een kleine garde mag je de boter en de bloem nu goed gaan mengen, vergeet zeker de randjes van de pot niet. Het vuur mag nu ook hoger zodat de roux goed kan bakken. Je ziet de roux drogen in de pot. Blijf goed roeren, zeker in het begin. Als alles goed gemengd is, kun je de roux even laten bakken en af en toe omroeren.

## TOMATENPUREE

ALS WE EEN 'RODE ROUX' MAKEN, DIE DE BASIS VORMT VAN SOMMIGE GEKLEURDE VULLINGEN, MOET HET TOMATENCONCENTRAAT MEEBAKKEN MET DE ROUX. DIT IS VAN BELANG OM DE SCHERPE SMAAK UIT DE TOMAAT TE HALEN.

### 3. Bechamel maken

Na het maken van de roux, die zal instaan voor de binding, komt er altijd een soort vocht aan te pas: bouillon, melk, room of water. Als je met melk werkt of een geïnfuseerde melk (zoals bijvoorbeeld een garnaalmelk) is het belangrijk dat op het moment dat de vloeistof toegevoegd wordt, de temperatuur van de bodem van de kookpot niet te hoog is. De melk kan gemakkelijk aanbranden wat een onaangename smaak geeft. Daarom is het belangrijk dat je de temperatuur terug laat zakken, nadat de roux gebakken is. Bouillons op basis van water zijn minder gevoelig. Nadat de vloeistof toegevoegd is, kan de temperatuur terug hoger. Zo kan de roux zijn werk doen om de bechamelsaus te binden. De temperatuur van de bechamelsaus moet altijd boven de 85°C uitkomen, zodat alle bloem (of zetmeel als je dat gebruikt) geactiveerd wordt. Roeren met een garde om alles goed te verdelen (ook de warmte) is belangrijk. Zorg ook dat je goed over de bodem en langs de randen van de pan gaat. Vergeet in deze fase ook niet de kruiden toe te voegen.

#### 4. Het hoofdingrediënt

Nadat de bechamel gemaakt is komt er meestal het hoofdingrediënt bij, aangevuld met een liaison, gelatine en/of verse kruiden.

##### Liaison

Sommige sauzen/recepten kun je een extra dimensie geven door een liaison toe te voegen. Een combinatie van eigeel en room die je op voorhand bij elkaar giet en losklopt met een kleine garde. De liaison komt bij de bechamel NADAT de binding volledig in orde is en de temperatuur afgezet is.

##### Gelatine

Gebruik blaadjes gelatine en week deze op voorhand in KOUD water. Zorg dat de blaadjes mooi los in het water liggen en van zodra de gelatine volledig geweekt is, giet je het water af en knijp je de blaadjes voorzichtig uit. Gelatine wordt toegevoegd op het einde van de receptuur, zeker NOOIT vulling met gelatine in terug opwarmen. Dit doet de werking van gelatine volledig teniet. Als je rundsgelatine gebruikt, kun je het gebruik van varkensvlees vermijden in je recepten (halal).

##### Verse kruiden

Verse kruiden kun je op voorhand snijden en klaarzetten. Voeg deze op het einde toe.

#### PANEREN

Eerst vorm je de porties: als de vulling volledig opgesteven is, kun je de porties vormen. Je kunt de vulling uitstorten op een rechthoekige plaat met opstaande rand en deze in repen of vierkanten snijden.

Je kunt de vulling ook met de hand vormen tot 'eitjes'. Zorg ervoor dat er geen plooien in de kroketten zitten tijdens het vormen. Dit kan barsten geven in de korst en in het slechtste geval ervoor zorgen dat de kroketten niet mooi bakken.

Welke vorm je ook kiest, probeer je kroketjes nooit te dik te maken. De warmte van het frituurvet moet straks tot in de kern geraken van je kroket, dus hoe dikker je de kroket vormt, hoe langer ze zal moeten bakken.

Voor het paneren zelf heb je een bakje met eiwit en een bakje met paneermeel nodig. Tussen de twee kun je best iets voorzien om de kroketten kort te laten afdruipe. Zo kan het teveel aan eiwit eraf.

Dus: haal met één hand de kroketten eerst door het eiwit, laat kort afdruipe en leg de kroketten voorzichtig in het paneermeel. Met de andere hand bedek je de kroketten met een dikke laag paneermeel. Graaf ze best volledig onder het paneermeel, liever teveel dan te weinig. Wat je zeker niet mag doen, is de kroketten 'bestuiven' met een beetje paneermeel. De 'lijm' die ervoor zorgt dat je paneermeel tegen de kroket plakt, het eiwit, plakt maar één keer. Dus zorg voor voldoende paneermeel. Na het paneren laat je de kroketten rusten en drogen in de koeling.

#### TIP!

**Om gemakkelijker te werken, vorm je het best eerst alle kroketjes alvorens je begint ze te paneren. Op die manier kun je met één hand in het eiwit werken en paneren met de andere hand.**

#### BAKKEN

Zet de friteuse op 175°C, laat ze goed op temperatuur komen voor je begint te bakken. Leg niet te veel kroketjes in het mandje, zorg dat ze los van elkaar en van de rand van het mandje liggen. Laat het mandje in één beweging zakken (niet schudden) en laat de kroketjes 4 minuten frituren als ze volledig ontdooid zijn, 7 minuten als ze volledig bevroren zijn. (Deze baktijden zijn voor een gewicht van 70 g. per kroket.) Laat de gebakken kroketjes uitlekken op een keukenpapiertje om het overtollige vet te verwijderen. Let op: hot, hot, hot ...

# 12 FAQ OVER KROKETTEN MAKEN

## 1 Gebruik je het best boter of margarine?

Boter, boter, boter... We kunnen het niet genoeg benadrukken: gebruik altijd 'echte' boter voor de beste krokettjes.

## 2 Wat is het verschil tussen panko en paneermeel? Wat gebruik je het best?

Paneermeel, chapelure. We kennen het allemaal, maar panko (het Japanse broertje) is bezig aan een opmars. Wat is het verschil nu precies?

Panko is gemaakt van wit brood dat gestoomd is in plaats van gebakken. Hierdoor is het luchtiger en krijgt het geen korst. Het brood wordt hierna vermalen tot grove vlokken wat het knapperiger maakt dan paneermeel. Paneermeel wordt gemaakt door droog brood of beschuit te vermalen. Daardoor heeft het fijnere korreltjes waarmee je een stevige korst kunt maken.

Panko wordt vaak gebruikt voor het paneren van vis, schaaldieren, gevogelte en groenten. Paneermeel is iets veelzijdiger en wordt gebruikt voor vrijwel alles. Denk hierbij aan vlees, vis, gevogelte, groenten en zelfs desserts. Om maar te zwijgen over kroketten, of deze nu gevuld zijn met heerlijke puree, videe of vleesvulling.

Het laatste verschil zit hem in het absorptievermogen. Panko is grover dan paneermeel waardoor de korst iets meer textuur krijgt, maar ook iets meer vet zal opnemen.

Het is dus vooral een kwestie van voorkeur, maar wie zegt dat we ons in twee kampen moeten opdelen? Waarom niet gewoon de handen in elkaar slaan en genieten van een combinatie van de twee? Jij bent tenslotte de baas in de keuken!

## 3 Moet je een dubbele laag panko/paneermeel aanbrengen?

Niets moet, alles mag. Toch paneer je sommige kroketten beter een tweede keer. Ben je bijvoorbeeld op zoek naar een zacht en dun korstje? Dan zou je één keer kunnen paneren.

## WEETJE

DE GROOTSTE KROKET TER WERELD WERD GEMAAKT IN... NEDERLAND NATUURLIJK. DE KROKET HAD EEN LENGTE VAN 1,3 METER EN WOOG MAAR LIEFST 250 KG. VEEL PLEZIER MET PANEREN!

Wil je een bolletje ijs paneren (ja hoor, dat lees je goed) dan is tweemaal paneren een goed idee. Alles wat vloeibaar is of kan worden, rol je dus het best twee keer door de broodkruidmels.

## 4 Hoe vries je een kroket in?

Regel één: laat de net gepaneerde kroketen afkoelen in de koelkast. Regel twee: bewaar in een luchtdichte doos, dit voorkomt ijskristallen en uitdroging. De laatste regel: koop genoeg paneermeel. Nee, niet om je kroketten in te rollen, wel om ze te bestrooien voordat je ze in de vriezer legt. Dit voorkomt dat ze aan elkaar gaan kleven. Dus om samen te vatten: afkoelen in de koelkast, bewaren in een doos en bestrooien met paneermeel zodat ze niet aan elkaar kleven.

## 5 Hoe ontdooi je een kroket? Is het nodig om een kroket te ontdooien voor je hem bakt?

Het is in principe niet nodig om je krokettjes te ontdooien voor je ze bakt. Wil je dit toch doen, leg je kroketten dan niet zomaar op het aanrecht maar wel in de koelkast. Zo ontdooien ze geleidelijk en blijven ze vers. Zorg in ieder geval dat ze ofwel volledig bevroren zijn, ofwel volledig ontdooid zijn. Het veiligste is rechtstreeks vanuit de vriezer in de friteuse.



## **6 Wanneer moet ik mijn frituurvet verversen?**

Algemeen wordt aangenomen dat je frituurvet maximaal tien keer mag gebruiken. Alles hangt af van hoe vaak je het frituurvet gebruikt en hoeveel voedsel je in één keer frituurt. Denk hierbij aan het openbarsten van kroketten als je te veel in één keer bakt.

## **7 Mijn kroket is opengesprongen bij het bakken - hoe komt dit?**

Kroket opengebarsten? Dat is spijtig! Meestal ligt de oorzaak bij de binding van de vulling, probeer de volgende keer de roux goed te bakken en de bechamel goed te laten koken. Indien nodig kan je ook tweemaal grondig paneren. Geduld is ook bij het bakken een schone zaak dus zet je frituurpan niet hoger dan 175°C. Anders zal je vulling te snel en te hard opwarmen, waardoor de korst kan barsten.

## **8 Mijn beslag is te vloeibaar, wat kan ik doen?**

Als je een vulling hebt die om een of andere reden toch te vloeibaar blijft, kun je een aantal dingen doen. Je kunt de vulling opnieuw opwarmen en tot boven de 80°C brengen. Op die temperatuur kan je ofwel bloem ofwel een ander bindmiddel zoals maïzena toevoegen. Dit is écht enkel voor in noodgevallen, want het nadeel van deze handelingen is dat je de vulling mét hoofdingrediënten nu aan het opwarmen bent; in geval van grijze garnalen kunnen deze hierdoor taai worden, vlees- en gevogeltevullingen zijn hier dan weer minder gevoelig voor. Een beetje extra gelatine in het afkoelproces is ook zeer nuttig. Met deze twee toevoegingen zou je je vulling moeten kunnen 'redden'.

## **9 Mijn handen zitten vol vulling bij het rollen van de kroketjes, kan ik dit beperken?**

Als je de kroketjes gaat vormen, kan het gebeuren dat er vulling aan de handen kleeft. Dit hangt af van het soort van kroket dat je maakt. Je kunt dit beperken door je handen lichtjes te bevochtigen met water, je zult zien dat je de kroketjes veel beter en mooier kunt vormen en dat er geen vulling meer blijft kleven.

## **10 Wat als je geen friteuse hebt?**

Vandaag bestaan er heel wat alternatieven voor een friteuse. Denk hierbij aan een airfryer en je oven. Heb je noch een oven, noch een airfryer? Dan kun je alsnog frituren in een hoge pan of wok. Dit is echter een stuk moeilijker. Vul je pan met 1/3 arachideolie, deze blijft namelijk het meest stabiel bij het verwarmen. Warm de olie op en test met een klein stukje brood of een restje paneermeel. Begint het te knetteren, dan kun je aan de slag! Hier geldt weer: met mate en voldoende geduld. Begin met drie kroketten, draai ze regelmatig om en pas op voor je vingers. Zet de pan liefst met de steel naar achteren zodat je niet blijft haken. Veiligheid is namelijk je eerste prioriteit, de kroket komt daarna!

## **11 Kan ik een kroket in de magnetron maken?**

Het opwarmen van een kroket is misschien wel mogelijk in een magnetron, maar de heerlijke krokante korst? Die zul je niet krijgen in de magnetron. Heb je geen frituur- of ovenoptie, overweeg dan een airfryer.

## **12 Gebruik je beter frituurolie of vet?**

Beiden kunnen perfect, koop olie of vet van een goede kwaliteit. Frituurvet stolt na het afkoelen waardoor de friteuse gemakkelijker verplaatsbaar wordt. Wat je voor kroketten beter niet gebruikt is Ossewit, perfect voor frietjes, minder geschikt voor kroketten.

**RECEPTEN**



KLASSIEKE KROK  
KROKETJES KLASS  
KLASSIEKE KROK  
KROKETJES KLASS  
KLASSIEKE KROK  
KROKETJES KLASS  
KLASSIEKE KROK  
KROKETJES KLASS  
KLASSIEKE KROK  
KROKETJES KLASS  
KLASSIEKE KROK

ETJES KLASSIEKI  
SIEKE KROKETJE  
ETJES KLASSIEKI  
SIEKE KROKETJE  
ETJES KLASSIEKI  
SIEKE KROKETJE  
ETJES KLASSIEKI  
SIEKE KROKETJE  
ETJES KLASSIEKI  
SIEKE KROKETJE  
ETJES KLASSIEKI

**TIP!**

Bloemige aardappelen met een hoog zetmeelgehalte zijn 't best voor het bereiden van een kroket aangezien ze een stevige vulling vormen. Denk hierbij aan bintjes, frieslanders of bildtstars.



# AARDAPPELKROKET

Waarom moeilijk doen als het ook makkelijk kan? De peetvader van de kroket, dé kroket op grootmoeders wijze, klassieker dan klassiek: de aardappelmakroket. Een perfect gebakken aardappelmakroket opent een wereld van nostalgie en genot. Loop echter niet te hard van stapel: het maken en bakken van deze kroket is een ware kunst. Zo is de fluweelzachte vulling met toetsen van nootmuskaat en peper samen met de krokante korst, een prachtig staaltje keukenkunst.

Om aardappelmakroketten te maken hebben we aardappelpuree nodig... echt waar. Er zijn honderden recepten om aardappelpuree te maken. Je kunt die zo eenvoudig of zo uitgebreid maken als je maar wilt. Voor makroketten heb je een vrij droge puree nodig, dus voorzichtig met de boter!

## **Ingrediënten**

### **Voor de vulling**

1 kg aardappelen (B.F.15-aardappel, een kruising tussen Belle de Fontenay en Flava)  
100 g boter  
60 g eigeel  
10 g zout  
2 g gemalen peper

### **Voor het paneren**

eiwit, losgeklopt  
paneermeel

## **BEREIDING**

### **Stap 1**

Zet de aardappelen onder koud water in een kookpan. Kook tot de aardappelen gaar zijn. Dat zou na 20-25 minuten moeten zijn. Als je met een vork vlot door de aardappelen kunt prikken, zijn ze klaar.

### **Stap 2**

Laat ze na het koken kort afkoelen en haal de schil, zodra het mogelijk is, eraf. Werk de gepelde aardappel door een passe-vite of beter nog, door een fijne zeef. De bedoeling is om zo weinig mogelijk (of geen) klonters te hebben.

### **Stap 3**

Warm de puree voorzichtig op in een pan op een laag vuur zodat ze kan drogen. Voeg de koude boter beetje bij beetje toe, wanneer de puree voldoende opgewarmd is. Doe hetzelfde met het eigeel, wanneer de boter door de puree gemengd is. Nog zout en peper door de puree mengen en klaar.

### **Stap 4**

Maak de makroketten! Verdeel de vulling in gelijke porties van ongeveer 25 gram.

Heb je een makrokettenmachine? Use it! Vorm de -afgekoelde- puree tot mooie makroketjes en paneer ze met eiwit en paneermeel. Laat zeker goed uitdrogen in de koelkast voor je ze bakt.

Paneer en bak ze nu zoals beschreven op p. 13.

# KAASKROKET

Het geheim van een kaaskroket zit hem in... de kaas natuurlijk. In dit recept gebruiken we een kaasmengeling, maar zoals we eerder al aangaven, ben jij de kunstenaar. Experimenteer met verschillende kaassoorten en ontdek jouw favoriete kaaskroket. Serveer als hapje tijdens een feestelijke bijeenkomst, als onderdeel van een verrukkelijke lunch, of als snack tijdens een gezellige filmavond!

## **Ingrediënten**

### **Voor de vulling**

450 g kaasmengeling (bijvoorbeeld  
200 g emmentaler, 200 g gruyère en 50 g  
parmezaan)  
8 g gelatineblaadjes  
30 g kookroom  
30 g eigeel  
150 g boter  
165 g bloem  
350 ml groentebouillon  
300 ml melk  
1 g witte peper  
7 g zout

### **Voor het paneren**

eiwit, losgeklopt  
paneermeel

## **DAG 1**

### **Vorbereiding**

Rasp de kaas van tevoren en zet alle ingrediënten klaar. Week de gelatineblaadjes in een ruime hoeveelheid koud water. Voeg room en het eigeel samen en klop lichtjes op. Dit dient op het einde als extra binding (liaison).

### **Stap 1**

Smelt de boter op een laag vuurtje. Deze moet enkel smelten, niet kleuren.

### **Stap 2**

Als de boter gesmolten is, mag de bloem erbij. Zet het vuur iets hoger en meng de boter en de bloem met een kleine garde tot een homogene massa. Laat de roux even bakken tot deze mooi droog is.

### **Stap 3**

Als de roux mooi gebakken is, mogen de groentebouillon, melk en peper en zout erbij. Meng deze massa op een zacht vuur om aanbranden te voorkomen, roer constant over de bodem van de pan met de garde. Als je een mooie gladde bechamelsaus

hebt, laat deze dan nog even kort doorkoken en daarna mag het vuur uit. Blijf nog even roeren tot de meest intense warmte uit de pan is.

### **Stap 4**

Giet voorzichtig de liaison (room/eigeel) bij de bechamelsaus terwijl je met de garde blijft roeren. Zorg dat alles goed gemengd is.

### **Stap 5**

Giet het water van de gelatineblaadjes af en knijp ze voorzichtig zo droog mogelijk. De gelatine mag in de pan bij de saus. Roer ook nu voorzichtig tot de gelatine volledig opgelost is in de vulling.

### **Stap 6**

Meng de gemalen kaas door de vulling. Roer goed tot de kaas volledig verdeeld is in de bechamelsaus.

### **Stap 7**

Giet de vulling uit in een schaal, probeer de vulling niet te dik uit te gieten, maximaal 2 à 3 cm dik. Zet de vulling in de koelkast en laat opstijven.





## DAG 2

Verdeel de vulling in gelijke porties van ongeveer 65 gram.

Paneer ze zoals beschreven op p. 13. En laat rusten in de koelkast alvorens ze te bakken of in te vriezen.