

Croquettes van Reypenaer VSOP met een saus van grove mosterd

Met dit basisrecept kunt u ongelimiteerd experimenteren en variëren. Maakt u er kleine ronde balletjes van, dan heeft u bitterballen als borrelhapjes. Verwerkt u ze tot croquetten, dan is het een luxe lunchgerecht, zeker als het op een mooie snee gegrild zuurdesembrood wordt geserveerd met bijvoorbeeld wat gefrituurde peterselie. Qua vulling kan er volop gevarieerd worden door gehakte verse kruiden of wat blokjes gekookte of rauwe ham door de massa te spatelen. In dit recept is gekozen voor panko, het Japanse broodkruim, dat geeft een extra krokant korstje. Indien gewenst, kan er ook worden gekozen voor vers broodkruim of paneermeel.

Ingrediënten voor ongeveer 50 bitterballen of 15 croquetten:

- 200 g roomboter,
- 220 g + 250 g bloem,
- 1 l melk,
- versgeraspte nootmuskaat,
- 360 g geraspte Reypenaer VSOP,
- 6 blaadje geweekte gelatine,
- 4 eidooiers,
- 160 g room,
- 250 g losgeklopt eiwit,
- 250 g Japans broodkruim (panko),
- frituurolie

Ingrediënten voor de mosterdsaus:

- 3 eidooiers,
- sap van 1 citroen,
- 2 el grove mosterd,
- 2 dl zonnebloemolie,
- 1 dl avocado-olie,
- versgemalen zwarte peper,
- fleur de sel

Smelt voor de croquetten de roomboter in een kookpan met dikke bodem tot deze begint te bruisen en voeg dan 220 gram bloem toe. Blijf voortdurend roeren tot de massa loslaat van de bodem en de roux begint te zweten. Zet het vuur lager en voeg beetje bij beetje de melk toe, zodat deze pakt en langzaam alle klontjes oplossen. Laat enkele minuten doorkoken, hierdoor verdwijnt de eventuele bloemsmak. Breng de massa op smaak met zout, peper en nootmuskaat en los er de geweekte gelatine in op. Neem de pan van het vuur, klop ondertussen de room los met de eidooiers en roer door de compositie. Meng er de geraspte Reypenaer door en breng eventueel het geheel verder op smaak. Giet in een ingevette ovenschaal, dek af met plastic folie en laat een nacht opstijven in de koeling. Snijd de volgende dag in kleine blokjes om er bitterballen van te maken of snijd in banen om te verwerken tot croquetten. Haal lichtjes door wat bloem en rol met de hand tot de gewenste vorm. Laat opnieuw opstijven en zet ondertussen 3 schaaltes klaar: 1 met 250 gram bloem, 1 met het losgeklopte eiwit en 1 met het broodkruim. Haal de croquetten door de bloem, klop goed af en leg in het eiwit, rol ze er volledig door, laat uitlekken en leg vervolgens in het broodkruim. Rol ook daar goed door, zodat het aan alle kanten goed bedekt is. Voor een extra krokant korstje kunnen deze handelingen nogmaals herhaald worden. Verwarm de frituurolie tot 175°C en laat er de croquetten voorzichtig in zakken, maar let op dat er niet teveel ineens worden gefrituurd. Bak ze mooi goudbruin en laat uitlekken op een keukenpapiertje. Serveer met de huisgemaakte mosterdsaus. Klop hiervoor de eidooiers los met het citroensap en de mosterd en kruid rijkelijk met zout en peper. Voeg al kloppende druppelsgewijs de beide oliën toe zodat de massa gaat binden en dikker wordt. Breng eventueel verder op smaak met zout en peper en verfris indien nodig met een extra druppeltje citroensap.

