

Kroketje van kabeljauwbrandade (2)

Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten:

Voor 4 personen

- 100 g kabeljauwfilet
- 100 g aardappelpuree
- 1 el lookpuree
- 1 el fijngesneden bieslook
- 1 el fijngesneden peterselie
- 1/2 l olijfolie AOC
- Grof zeezout
- Bloem
- Eiwit
- Paneermeel, liefst panko

Bereiding:

1. Bedek de kabeljauwfilet met grof zeezout en laat gedurende 1 uur trekken.
2. Spoel de vis af. Bak af in de oven op 170°C gedurende 20 minuutjes.
3. Werk de gegaarde vis vervolgens onder de aardappelpuree. Voeg lookpuree, bieslook, peterselie en de olijfolie toe aan de puree en meng goed.
4. Stort de massa uit op een plaat, strijk glad en steek in de diepvries om op te stijven.
5. Portioneer (vorm naar wens) en haal de kroketjes achtereenvolgens door de bloem, eiwit en chapelure (liefst panko). Bewaar in afgesloten doosjes in de diepvries.
6. Frituur bij het doorgeven goudbruin op 170°C.
7. Je kan deze kroketjes serveren met diverse garnituren. Bijvoorbeeld met een mayonaise opgewerkt met fijngerastpte chorizo of me: van gekonfijte look; verder kan een espumanté op basis van ketchup, room, eiwit, zoete soyasaus en balsamico. Ook een prima garnituur zijn gehalveerde halveerde kerstomaatjes gemarineerd aangevuld met een beetje xeresazijn, peper, zout en suiker. Je kan het bord ook nog afwerken met parmezaanschilfers, enkele druppels pesto of basilicumolie en jonge blaadjes groen, bijvoorbeeld basilicum basilicum.