

Kroketje van kabeljauwbrandade



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 100 gram kabeljauw
- 100 gram aardappelpuree
- 1 el lookpuree
- 1 el bieslook
- 1 el peterselie
- liter olijfolie
- 1 grof zeezout
- 1 bloem
- 1 eiwit
- 1 panko

Bereiding

Bedek de kabeljauw met grof zeezout en laat gedurende één uur trekken.

Spoel de vis af, bak in de oven op 170° gedurende 20 minuutjes.

Werk de gegaarde vis onder de aardappelpuree, voeg de lookpuree, fijngesneden bieslook, peterselie en olijfolie toe en meng goed.

Stort de massa uit op een plaat, strijk glad en steek dit in de diepvries om op te stijven.

Portioneer en vorm naar wens, haal de kroketjes door de bloem, eiwit en panko, bewaar in afgesloten doosjes in de diepvries indien nodig.

Frituur goudbruin op 170°

Je kan deze kroketjes serveren met diverse garnituren.

Vb. met een mayonaise met fijngeraspte chorizo of met een puree van gekonfijte look.

Verder kan ook een espuma op basis van ketchup, room, eiwit, zoete sojasaus en balsamico.

Ook een prima garnituur zijn gehalveerde kerstomaatjes gemarineerd in olijfolie, aangevuld met een beetje xeresazijn
peper, zout en suiker.