



CRAFTED, NOT RUSHED

De STOOFF·36 kroket

Stap voor stap — slow cooked, fast served.

Deze instructiekaart neemt je mee door de bereiding van de **STOOFF·36 kroket** — een ambachtelijke pulled beef kroket op basis van ons STOOFF·36 recept, gebonden in een verfijnde bechamel en afgewerkt met een dubbele panko-korst. Geserveerd in een Michelin-keuken, te maken in elke goede keuken.

INGREDIËNTEN

Wat heb je nodig?

BASIS

- 960 g STOOFF·36

BECHAMEL

- 32 g boter
- 32 g bloem
- 20 g aardappelzetmeel
- 256 ml volle melk
- 65 ml room (35%)
- 65 ml runderbouillon
- 5 g dijonmosterd
- snuf nootmuskaat (vers gerasp)
- 0,5 g witte peper
- 1-2 g zout (naar smaak)

PANERING

- 65 g bloem
- 2 eieren + 15 ml melk, losgeklopt
- 120 g panko paneermeel
- 100 g gewoon (fijn) paneermeel

FRITUUR

- Frituurolie (rundsvet of arachide), op 180°C

Voor **16 kroketten van 100 g**. Verhouding 60% STOOF-36 / 40% bechamel — proportioneel aanpassen als je een kleiner formaat STOOF-36 hebt.

BEREIDING

Acht stappen tot serveren

STAP

1

STOOF-36 opwarmen

Leg de zak(ken) STOOF-36 in kokend water en laat 5 à 10 minuten opwarmen. Knip open en giet de inhoud rechtstreeks uit in een rechthoekige bak (ongeveer 25 × 17 cm) die je vooraf hebt ingesmeerd met boter of bekleed met plasticfolie.

STAP

2

Bechamel maken

Verwarm de melk, room en bouillon samen in een kleine kookpot tot ongeveer 60°C. Klop het aardappelzetmeel volledig op in deze warme vloeistof tot er geen klontjes meer zijn.

Smelt in een aparte sauteuse de boter op matig vuur en voeg de bloem in één keer toe. Roer 2 à 3 minuten met een houten lepel tot een lichtgouden roux. Voeg de warme melk-mix in 4 keer toe en klop telkens volledig glad vóór de volgende toevoeging.

Laat 5 minuten zachtjes doorkoken tot de bechamel zo dik is dat ze duidelijk op de lepel blijft staan. Haal van het vuur en voeg de mosterd, nootmuskaat, peper en zout toe. Proef en stel bij.

STAP

3

Mengen — 60/40

Zorg dat de bechamel nog warm is ($\geq 50^{\circ}\text{C}$). Schep de bechamel in 3 porties bij de STOOF-36 in de bak (of meng eerst in een ruime kom als dat makkelijker werkt). Meng voorzichtig met een spatel tot homogeen. Niet overmengen — de vleesvezels moeten zichtbaar blijven.

→ Verhouding 960 g STOOF-36 op 640 g bechamel

STAP

4

Uitstrijken & koelen

Strijk de gemengde vulling glad uit in de voorbereide bak op een uniforme dikte van 25 mm. Dek af met direct contact-folie op het oppervlak en koel 3-4 uur (langer mag voor betere textuur) op 2-4°C.

STAP

5

Snijden & vormen

Stort de massa op een licht met bloem bestoven werkblad. Snijd in 16 rechthoeken van 40 × 40 × 25 mm (rond 100 g per stuk). Rol elk stuk licht tussen de handen om de hoeken af te ronden — niet glad maken.

STAP

6

Dubbel paneren

Zet drie diepe borden klaar: bloem, eierwas (2 eieren + 15 ml melk + snuf zout), en panko.

Wentel elke kroket door bloem, klop overtollig af, dompel in eierwas, laat uitdruipen en rol door panko. Druk de panko lichtjes aan. Laat 15 minuten rusten.

Herhaal eierwas + gewoon paneermeel een tweede keer, en druk nu stevig aan om de korst te compacteren.

STAP

7

Invriezen (optioneel)

Leg de gepaneerde kroketten los van elkaar op een plaat met bakpapier. Vries snel in tot een kerntemperatuur van -18°C.

STAP

8

Frituren & serveren

Verwarm de frituurolie tot 180°C. Frituur de kroketten vanuit bevroren toestand gedurende 6 à 7 minuten of vanuit kamertemperatuur gedurende 4 à 5 minuten tot een diepgoudbruine korst. Maximum 4 stuks tegelijk per 8 L frituurpan. Laat 60 seconden uitlekken op een rooster en serveer onmiddellijk.

→ *Lekker met huisgemaakte mosterdmayonaise, verse peterselie, citroen en een snuf grof zeezout.*

ENJOY.

SLOW COOKED · FAST SERVED

Time does the work.

STOOF-36 · info@stoof36.be · @stoof.36