



Voorwoord

Mijn liefde voor de 'croquet' gaat ver terug. Het verheugt me dat croquetten en bitterballen steeds vaker, bijvoorbeeld in de vorm van amuses, ook in de betere restaurants verschijnen. Zo heb ik zelf de croquet met kabeljauw, aardappel, oesters, jonge prei en kaviaar al acht jaar op de kaart staan, eerst bij Vermeer en nu bij La Rive. Er zijn zelfs gasten die speciaal hiervoor komen en vragen naar 'het croquetje van Edje'...

Ook de voormalige hoofdinspecteur van Michelin heeft die croquet ooit gegeten. Hij vond het een goed gerecht, maar zei dat het nog wel iets smeùiger kon, en gaf de tip om er wat boter aan toe te voegen. En hij had gelijk: de smaak werd daardoor iets romiger, en de structuur iets zachter.

Zelf croquetjes en bitterballetjes maken hoeft helemaal niet moeilijk te zijn. Ik hoop dat dit boek mensen helpt om dat weer te ontdekken. En dat een zelfgemaakt croquetje of bitterballetje een aardige manier is om thuis je gasten te verrassen.

De recepten in dit boek zijn vrijwel allemaal afgeleid van gerechten die we op de kaart hebben gehad. We hebben die gerechten omgetoverd in 'salpicons'. Waardoor je zou kunnen zeggen dat de croquetjes en bitterballetjes als het ware een heel gerecht vormen. Voorbeelden van zo'n gerecht: Thaise zeebaars met eiermie, en natuurlijk ham, asperge en peterselie. Wie weet bedenkt u zelf uw eigen specialiteit.

Ik wens u veel plezier bij het bereiden, en smakelijk eten!

Edwin Kats

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'E' followed by a long horizontal flourish.

INHOUD

VOORWOORD EDWIN KATS	5
INHOUD	6
DE HISTORIE	11
HET BEREIDEN VAN BITTERBALLEN EN CROQUETTEN	19
* Voorbereiding	21
* Stap voor stap salpicon bereiden	24
* Paneren en frituren	28
DE KLASSIEKERS	31
* Aardappelcroquet	32
* Satécroquet	33
* Kalfsvleescroquet	34
* Rundvleescroquet	35
* Goulashcroquet	36
* Gevogeltecroquet	37
* Garnalencroquet	38
* Kaascroquet	39
* Wildcroquet	40
SCHAAL - EN SCHELPDIEREN	43
* Krabcakes	44
* Noordzeekrab en polenta	45
* Garnalen met artisjok en roze peper	46
* Garnalen in kerrie	47
* Langoustines met witte druiven en amandel	48
* Langoustines met muskaatpompoen en cayennepeper	49
* Kreeft met mais en harissa	50
* Kreeft met risotto en steranijs	51
* Sint-jakobsschelpen met zoetzure wortel en koriander	52
* Oesters met bleekselderie	53
* Oesters met kardoer en truffel	54
* Mosselen met saffraan, tijm en fijne groenten	55

6

VIS	57
* Ansjovis met gegrilde paprika en raketsla	58
* Gemarineerde ansjovis met spinazie en zware olijven	59
* Nieuwe haring met uitjes	60
* Hutsp(r)ot	61
* Thaise zeebaars met eiermie	62
* Brandade	63
* Stokvis met doperwten en lavas	64
* Inktvis met groenten en tomaat	65
* Pijlinktvis met inktvisinkt en koriander	66
* Gerookte paling met citroen	67
* Gerookte paling in 't groen	68
* Gerookte zalm met dragon	69
* Gerookte zalm met prei en komijn	70
VLEES EN GEVOGELTE	73
* Kip met madraskerrie en shiitake	74
* Gevogelte met rode curry	75
* Fazantenborst met zuurkool	76
* Wildzwijn met champignon en Savoramosterd	77
* Boerenkool met katenspek	78
* Andijviestamppot met kalfswang	79
* Lam met aubergine en fetakaas	80
* Lam met zwarte olijf, mint en raz el hanout	81
* Sukadevlees met ganzenlever, citroen en rozemarijn	82
* Sukadevlees met ui en rode peper	83
* Asperges, ham, ei en peterselie	84
ORGAANVLEES	87
* Ganzenlever met specerijen en sesam	88
* Ganzenlever en truffel	89
* Kippenlever met spek, champignons en peterselie	90

7

* Kalfslever met schorseneren en artisjok	91
* Kalfsnier met kalfsstaart en knoflook	92
* Kalfsnier met sjalot en rode wijn	93
* Kalfstong met tomaat en Savoramosterd	94
* Kalfstong met verse geitenkaas en truffel	95
* Kalfswang met kardamom en lavas	96
* Kalfszwezerik met gekonfijte bospeen en rode peper	97
* Kalfszwezerik met aardappel en mierikswortel	98
* Kalfshersenen met tomaat en maïs	99
VEGETARISCH	101
* Comtékaas en appel	102
* Pecorinokaas en aromatische groenten	103
* Belegen geitenkaas met tomaat en kruiden	104
* Mozzarella met tomaat en basilicum	105
* Shiitake met lente-ui en koriander	106
* Parelgort met paddenstoelen en lavas	107
* Gepofte aubergine met sesampasta en rozemarijn	108
* Bospeen met rode paprika en piment d'espelette	109
* Spinazie met gekonfijte knoflook en truffel	110
* Basmatirijst met gedroogde ui, paprika en bieslook	111
* Kokosmelk met citroengras en koriander	112
* Couscous met bloemkool à la Polonaise	113
ZOET	115
* Agenpruimedanten met Griekse vijgen en abrikoos	116
* Banaan met karamel en gesuikerde macadamianootjes	117
* Peer met kaneel en amandelspijs	118
* Appel met karamel en vanille	119
* Framboos met witte chocolade en pistache	120
* Lychee met mangistan	121

* Valrhona Manjarichocolade met frambozenganache	122
* Romige rijst met gewelde abrikozen, gekonfijte sinaasappelzestes en kardamom	123
CROQUETTEN ALS GERECHT,	
CROQUETTEN ALS GARNITUUR	125
* Croquetten van gezouten kabeljauw, aardappel en belonoesters, romige saus van jonge prei en Oscietrakaviaar	127
* Met Gorgonzola gevulde, gefrituurde risottoballetjes met gegrilde groenten en een saus van tomaat en dragonolie	131
* Croquetten van linzen, gestoofde ossenstaart en ganzenlever met een truffel-knolselderiemayonaise	135
* Croquetten van pure chocolade, compote van banaan en pruimen, walnootroomijs	139
* Romige witlofsoep met à la Meunière gebakken kikkerbiljetjes en bitterballetjes van waterkers en truffel	143
* Mousse van Portobello paddenstoelen en Cévennes-uien met gevulde champignons en pittige bitterballetjes van shiitakes	147
* Geroosterd lamsvlees van Texel, salade met olijven, mint en bitterballetjes van romige aardappel en truffel	151
* 'En papilotte' bereide ganzenlever met gekonfijte knoflook en salie, polenta gevuld met ganzenboutrillette	155
* Wijnserveertips	158
PANEERLAGEN	161
BASISRECEPTUREN 	164
DIPS	172
BASISBEGRIPPEN 	174
COLOFON	176

Het leven is 'n bitterbal
Niemand weet hoe die rollen zal

TOON HERMANS

De historie

De croquet is waarschijnlijk in Frankrijk geboren. Het Franse woord 'croquer' betekent 'knabbelen' en er zijn twee Nederlandse woorden van afgeleid: 'croquet' en 'krokant'. In het in 1651 gepubliceerde *Le cuisinier François* (François, de kok), beschrijft François Pierre de La Varenne het recept van croquetten, waarbij de vulling werd gemaakt op basis van een dikke bechamelsaus, ook wel ragout genaamd.

François Pierre de La Varenne was kok, in dienst van Lodewijk de XIV. Deze koning leefde letterlijk als God in Frankrijk, liet zich omringen met de mooiste voorwerpen, nodigde vele talentvolle (toneel)schrijvers, dichters, architecten en schilders uit aan het hof en gaf hun opdrachten. Hij genoot van ballet en was zelf een begenadigd danser. Beeldhouw- en schilderkunst stonden bij hem zo hoog aangeschreven dat hij er een academie voor oprichtte. Hij ontving vaak en veel gasten aan zijn hof waarbij elke keer weer culinaire hoogstandjes van de kok werden verwacht. Die stond dan ook in hoog aanzien, hij kreeg de vrije hand in de keuken en onbeperkte budgetten. Vandaar dat veel door hem bedachte recepten, die uiteindelijk de basis vormden van de Franse keuken, in deze tijd het licht zagen. Om hovelingen te vleien werden hun namen aan gerechten verbonden: Sauce Colbert (een botersaus met wijn, sjalot, citroensap en dragon) werd vernoemd naar de minister van Financiën, Jean-Baptiste Colbert. Louis de Béchameil, financier van Lodewijk XIV, werd onsterfelijk met de Béchamelsaus. Die saus, gemaakt van een roux (gelijke delen boter en bloem), is de oerbasis van de croquet.