

# Kroketten draadjesvlees



 Bereiden in: frituurpan

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 60 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- Ingrediënten
- Voor de draadjesvlees-ragout:
  - 500 g runderlappen (suddervlees)
  - 1 ui, grof gesnipperd
  - 2 teentjes knoflook, geplet
  - 2 laurierblaadjes
  - 1 takje tijm
  - 1 liter runderbouillon
  - 50 g boter
  - 60 g bloem
  - 1 tl mosterd
  - Zout en peper naar smaak
- Voor het paneren:
  - 2 eieren
  - 100 g bloem
  - 150 g paneermeel
- Overig:
  - Zonnebloemolie om te frituren

## Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

# Kroketten draadjsvlees



## Bereiding

- 1** Draadjsvlees bereiden: Verwarm een stoofpan en braad de runderlappen kort aan in boter tot ze mooi bruin zijn.  
Voeg de ui, knoflook, laurier en tijm toe. Blus af met de bouillon. Laat het vlees ongeveer 3 uur zachtjes sudderen met de deksel op de pan, tot het uit elkaar valt. Voeg water toe als het dreigt droog te koken. Haal het vlees uit de pan, trek het met twee vorken uit elkaar tot draadjes, en laat afkoelen.
- 2** Ragout maken: Smelt de boter in een pan en voeg de bloem toe. Roer goed door tot je een gladde roux hebt. Laat dit een paar minuten garen, zodat de bloem niet meer rauw smaakt. Voeg beetje bij beetje 400 ml van de stoofbouillon toe terwijl je goed roert, zodat er een gladde saus ontstaat. Roer de mosterd en het draadjsvlees erdoor. Breng op smaak met zout en peper.  
Laat de ragout afkoelen en opstijven in de koelkast (minimaal 4 uur, liefst een hele nacht).
- 3** Kroketten vormen: Neem ongeveer 70 gram ragout per kroket en rol deze in een cilindervorm. Leg ze op een bord of bakplaat en zet ze in de koelkast voor een halfuurtje.
- 4** Paneren: Zet drie diepe borden klaar: één met bloem, één met losgeklopt ei, en één met paneermeel.  
Rol elke kroket eerst door de bloem, daarna door het ei, en tenslotte door het paneermeel - Voor een extra krokant laagje kun je het ei en paneermeel dubbel herhalen. Laat de gepaneerde kroketten nog even opstijven in de koelkast (30 minuten).  
Stap 5: Frituren  
  
Verhit zonnebloemolie tot 180°C.  
Frituur de kroketten in kleine porties goudbruin en knapperig (ongeveer 3-4 minuten).  
Laat ze uitlekken op keukenpapier.

## Kooktips

Wil je kroketten bewaren? Vries ze on-gefrituurd in en frituur ze direct uit de vriezer wanneer je zin hebt in een verse kroket!

## Serveren

Server direct, eventueel met een lekkere grove mosterd. Smullen maar!



Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](https://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)