Kroketjes van kip en kalkoen

10 personen (± 60 st.)



Ingrediënten

- 1 ½ st. Kippentournedos
- 75 g Gerookte Kalkoenfilet
- 2 groene asperges
- 10 g boter (asperges) + 65 g boter
- ½ l gevogeltebouillon
- 80 g bloem + 50 g bloem
- 1 eierdooier + 2 eieren
- 5 cl room
- 1 gelatineblad
- 100 g paneermeel
- Peper & zout

Bereiding

Snij de Kippentournedos en de Gerookte Kalkoenfilet heel fijn.

Snij de groene asperges in fijne plakjes en bak kort aan in wat boter, kruid af.

Smelt boter (10 g), voeg er bloem (80 g) aan toe en laat drogen. Voeg er al kloppend ½ l van de gevogeltebouillon aan toe.
Doe er de stukjes Kippentournedos, Gerookte Kalkoenfilet en groene asperges bij.

Vermeng een eierdooier en room. Doe dit bij het vleesmengsel. Los hierin ook nog de geweekte gelatineblaadjes op. Stort uit op een schotel en laat opstijven in de koelkast gedurende 8 uur.

Versnij in blokjes en rol balletjes.
Haal ze achtereenvolgens door bloem, losgeklopt ei en paneermeel. Frituur op 180°C.

Serveer met een partje citroen.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be