

## Aspergekroket



Wit  
Hoofdgerecht



4 Personen  
Meer dan 30 minuten

## Ingrediënten

500 g witte asperges  
5 dl kippenbouillon  
zout  
nootmuskaat  
3-4 eiwitten

50 g boter  
gehakte peterselie  
ketoembar  
dragon  
bloem

60 g bloem  
kerriepoeder  
peper  
paneermeel

## Bereiding

1. Schil de asperges en snijd ongeveer 1½ cm van de onderzijde af. 2. Kook de asperges 10 min en laat ze nog 10 min nagaren in het water. Haal de asperges uit het water en laat ze goed uitlekken. 3. Week 3 blaadjes gelatine in koud water. 4. Smelt de boter en roer er de bloem door tot een roux, voeg langzaam de bouillon erbij tot er een romige saus ontstaat. 5. Knijp de gelatine uit en roer deze door de ragout tot het helemaal is opgelost. 6. Breng de ragout op smaak met de kruiden. 7. Hak de asperges fijn en roer deze door de ragout. 8. Koel de ragout snel terug tot kamertemperatuur in een bak met koud water. Zet de ragout daarna in de koelkast en laat het door en door koud worden. 9. Als de ragout goed is afgekoeld vorm je met de hand kroketjes in eigen gewenste grootte. Haal de kroketten door de bloem. Klop de overtollige bloem eraf en haal de kroketten door losgeklopt eiwit. Haal de kroketten daarna door de paneermeel. Als je een lekker dik korstje wenst herhaal dan de twee laatste handelingen. 10. Verhit het frituur op 180 graden en bak de kroketten gedurende enkele minuten mooi goudbruin.