

# Croquets van Riperkrite Tsiis en van Bleu de Wolvega

## **U hebt nodig:**

10 gram gelatine  
100 gram boter  
130 gram bloem  
300 gram kippenbouillon  
400 gram Bleu de Wolvega of 500 gram Riperkrite in kleine blokjes gesneden  
100 gram zachte romige kaas (bij gebruik van Riperkrite deze kaas weglaten)  
2 gesnipperde uitjes  
knoflook, tabasco, bieslook, peper en zout, mosterd en gember naar smaak.

## **Bereidingswijze:**

Week de gelatine in ruim water .  
Smelt de boter in de pan en fruit de uitjes licht aan.  
Voeg de bloem toe.  
Vervolgens flink roeren tot een gladde massa is verkregen en de bloem gegaard is.  
Voeg de kippenbouillon toe. Breng de massa al roerend aan de kook.  
Voeg de gelatine toe en haal de pan van het vuur.  
Voeg de kaas toe en vermeng deze goed met de massa  
Voeg naar smaak knoflook, tabasco, bieslook, peper en zout, mosterd en gember toe.  
Laat de massa afgedekt afkoelen en opstijven.  
Portioneer de salpicon, rol in de gewenste vorm en paneer.  
Frituren in zonnebloemolie van 180 graden Celsius.

**Eet smakelijk!**

Bronnen:

## **Restaurant 't Jagertje,**

Willem van der Hout (chef kok)

Buorren 7

8525EB Langweer

Telefoon: 0513 - 49 92 97

E-mail: [info@jagertje-Langweer.nl](mailto:info@jagertje-Langweer.nl)

Website: [www.jagertje-langweer.nl](http://www.jagertje-langweer.nl)

## **Kaasboerderij De Deelen**

S. de Jong

Warrewei 43

8406 AD Tijnje

Telefoon: 0566 - 63 13 49

**FZ Organic Food**

Bjorn Andringa

Oppers 58

8471 ZM Wolvega (NL)

Telefoon: 0561 - 61 10 00

Fax: 0561 - 61 24 01

E-mail: [bjorn@fzorganicfood.com](mailto:bjorn@fzorganicfood.com)

Website: [www.fzorganicfood.com](http://www.fzorganicfood.com)