

Frituren

Frituren geitenvlees en andere kroketten

Om te weten vooraf:

- Frituren altijd in open pan: geen deksel tenzij het er een is die hoort bij de frituurpan met een roostertje.
- Temperatuur is cruciaal: te heet geeft bruine korst en koude inhoud, te koud geeft sompige en uit elkaar barstende kroket.
- Heet vet geeft vreselijke brandwonden dus geen kleine kinderen of onhandige mensen aan de frituurpan of zelfs maar in de buurt.
- Als je klaar bent met frituren kun je de deksel op de pan doen en als je wilt heel voorzichtig de pan ergens buiten zetten om uit te dampen: scheelt stank in je keuken en huis. Als je het door een fijne kaasdoek of fijne zeef filtert kun je het nog twee keer gebruiken.
- Zet de afzuig kap aan maar niet te hard (ga hier niet helemaal uitleggen hoe t werkt maar t is voor de veiligheid)
- Mocht je olie knoeien op de vloer: meteen keukenpapier en/op flink zout er op: je wilt niet uitglijden met heet vet in de buurt
- In geval van hete olie (spetters) op je handen /armen etc. direct lang onder koud water (15 minuten minimaal) houden. Je krijgt toch wel een blaar maar t brand niet door.

Nodig:

- Een kookthermometer zou mooi zijn. Of een stukje rauwe aardappel
- Diepe laag frituur olie (zonnebloem is fijn) in een pan. Je hebt al snel 2-3 liter nodig
- Als t geen echte frituurpan is , kies er dan een met een dikke bodem.
- Eventueel keuken papier om het vet op te nemen en om olie van de grond te vegen
- Schuimspaan en eventueel krokettentang. Gebruik ook t mandje als je een echte frituurpan hebt.

Vorbereiding:

- Kroketten op kamertemperatuur brengen (uurtje of twee buiten de koelkast)
- Oven voor verwarmen want : Je kunt niet meer dan 3- 4 eventueel 5 kroketten gelijktijdig frituren omdat de temperatuur dan te veel daalt. Dus leg de reeds gefrituurde op een warme schaal in de oven , niet afdekken want dan worden ze slap.
- Frituurpan vullen met olie: let op: pan niet meer dan voor de helft vullen omdat de olie anders misschien overstroomt als de kroketten er bij komen. Maak de olie heet: 180 graden Celsius.
 - Je ziet het:
Er komt nauwelijks damp vanaf maar je ruikt het vet wel.
 - Je test het:
Een vochtig stukje aardappel begint meteen te knetteren.
 - Je meet het met de kookthermometer.

Kijk goed naar hoe het er nu uit ziet want dit is de temperatuur waar je steeds tussen de frituurbeurten door naar terug moet.

Gaan!

- Trek het mandje omhoog of als je dat niet hebt: dompel je schuimspaan in de olie.
- Leg de 3 evt. 4 kroketten in mandje of op schuimspaan (in twee keer).
- Laat ze rustig in de hete olie zakken.
- Het zal gaan borrelen en misschien een beetje knetteren: geen paniek, rustig wachten. Zeker niet met het mandje gaan schudden: daarmee maak je gaatjes in de korst en dan krijg je de inhoud in de olie: erg vervelend want misschien moet je wel nieuwe olie nemen en die heb je dan weer net niet genoeg in huis zul je zien. Let op de temperatuur d.w.z. als het niet snel genoeg weer bruist draai je het vuur wat hoger, als het veel te veel bruis en branderig ruikt doe je het vuur wat lager. Je leert t vanzelf..
- Na een minuutje haal je het mandje omhoog om te kijken wat de kleur is en of ze nog (weer) heel zijn. Kleine gaatjes in het jasje van de kroket trekken dicht, dus daarom geen paniek als er in het begin wat spettert.
- Als alles oké lijkt laat je ze weer voorzichtig zakken en wacht tot ze bruin zijn (ongeveer 2 minuten). Niet te bruin: ze kleuren altijd weer wat donkerder als ze uit de olie zijn dan dat je verwacht op basis van was je ziet in de olie.
- Je kunt er een testen op temperatuur: Steek een houten prikker in het midden. Haal hem er uit en houd dat stukje dat in de kroket was net onder je onderlip. Dan voel je of het heet genoeg is.
- Gaan de kroketten nog in de oven, dan warmen ze daar nog door dus dan mag het eventueel iets lager van temperatuur zijn. Maar het beste is natuurlijk dat je meteen serveert en de andere gasten afgunstig laat kijken naar het verorberen. Vind je dat ongezellig: twee pannen is misschien een oplossing. Of je gasten samen een kroketje laten delen.
- Zorg dat de olie weer op temperatuur is en doe de volgende lading.

Veel plezier en eet smakelijk!!