



## Koken

## Iwan Driessen

Rotisserie Rijsel in Amsterdam maakt furore met het serveren van Franse en Belgische klassiekers. Eten moet niet ingewikkeld zijn, maar vooral lekker, zegt chef-kok Iwan Driessen (44). Hij deelt graag een aantal van zijn recepten met ons. 'Als mensen een hap nemen, dan snappen ze het.'



LESSEN IN LEKKERS: NOUVELLE NORMAAL (8) KAASKROKETTEN

# Goed gebloemd



Foto Rein Janssen

- 1 Week de gelatine in koud water, Rasp de kazen.
- 2 Maak een roux: smelt de boter in een sauspan met dikke bodem, voeg de bloem toe en laat op laag vuur 5 minuten garen. Giet de koude melk erbij en laat al roerend aan de kook komen. Voeg de geraspte kaas toe en blijf roeren tot de vloeistof mooi glad is. Knijp de gelatine uit en doe die erbij. Roer de room en de eidooier door elkaar. Voeg dit mengsel als laatste toe. Proef en breng eventueel verder op smaak met peper en zout.
- 3 Laat het krokettenmengsel afkoelen in een kom. Dek af met plastic, om te voorkomen dat zich een vel vormt op de bovenkant.
- 4 Doe het afgekoelde mengsel in een spuitzak. Spuit er op een schaal banen van die ongeveer 2 centimeter dik zijn (of maak er *quenelles* van met twee eetlepels). Zet de schaal in de diepvries en laat alles even aanvriezen. Dat werkt gemakkelijker.
- 5 Snijd de banen in stukjes van ongeveer 5 centimeter. Haal alle stukjes door de bloem, klop overtollige bloem af. Haal ze door het los geklopte ei, daarna door de fijne paneer, vervolgens nog eens door het los geklopte ei en tot slot door de grove paneer.
- 6 Frituur de kroketjes 1½ minuut in olie van 180 graden. Probeer er eerst eentje uit. Als die barst, moet je nog een extra laagje paneer aanbrennen.
- 7 Serveer met takjes peterselie die je in dezelfde olie in 15 seconden knapperig frituurt en even laat uitlekken op bakpapier.

- i Ingrediënten**  
 gelatine  
 60 gram Comté kaas  
 30 gram Gruyère  
 50 gram boter  
 55 gram bloem  
 250 ml melk  
 35 gram room  
 1 eidooier  
 peper en zout  
 2 los geklopte eieren (om te paneren)  
 1 soepbord bloem  
 1 soepbord fijn (panko, Japanse paneer) en grof paneermeel  
 peterselie

**K**aaskroketten, wat kan daaraan misgaan? 'Als je de kroketten niet goed paneert, gaan ze kapot in de frituur en lopen leeg. Dat is het grootste gevaar. Daarom moet je paneerlaagje goed zijn.'

**Flink dik paneren dus.** 'Dat ook weer niet, want je wilt geen dikke korst, dat is niet lekker. Je moet zorgen dat de vulling aan alle kanten

goed bedekt is met paneer. Dat wil zeggen: goed bloemen en de overtollige bloem ook weer zorgvuldig afkloppen, want waar een klontje bloem blijft zitten, komt later een gaatje.'

**Jij gebruikt twee soorten paneermeel, fijn en grof. Waarom is dat?** 'Cees Holtkamp (gepensioneerde banketbakker in Amsterdam, red.) legt dat in filmpjes op YouTube heel

goed uit. Hij noemt dat 'het geheim van Holtkamp'. De eerste laag fijn paneermeel is bedoeld om de vulling goed af te sluiten. De tweede laag is grover zodat je dan een lekker knapperige buitenkant krijgt.'

**Verder nog iets waar we op moeten letten?** 'Ja. Zorg dat je bij het paneren een droge en een natte hand houdt. De natte hand gebruik je om de kroketten door het ei te halen. Met de droge

hand haal je ze door de paneer. Als je dat niet doet, krijg je brokken en klonten aan je handen. Wat ik ook altijd doe bij het frituren: als je de kroketten uit het vet haalt, laat je ze nog een minuutje in het mandje boven het hete vet hangen. Dan gaart de vulling nog even door.'

**De kaas die jij gebruikt: dat kan ook wat anders zijn, denk ik zomaar.** 'Natuurlijk. Dit is een zachte kaas-

kroket. Als je een wat pittiger kroket wilt, kun je die ook maken met Old Amsterdam, Reypenaer of Boeren Leidse. Gewoon proberen. Het mislukt wel eens een keertje, maar van fouten leer je juist.'

**Mac van Dinther**