



### Zeeviskroketten met tomaten-olijvenijs

**Benodigheden voor de kroketten:** 120 gram margarine, 160 gram bloem, 720 gram visfond, 8 gram gelatine, smaakstoffen, 1 citroensap, 1 venkel, scheut Pernod, 400 gram gepocheerd kabeljauwlende, ½ bos peterselie. **Gemalen panko (broodkruim).** **Anglaise** (eieren, zout, olie). Bloem. Sla garnering. 20 mini tartelettes.

**Remouladesaus:** mayonaise, ½ bos gehakte peterselie, ½ bos bieslook, kervel, kappertjes.

**Tomatenijs:** ½ liter tomatencoulis, 100 gram water, 140 gram suiker, mespunt zout, 1 citroensap, 4 gram gelatinepoeder, worcestersaus. 25 zwarte olijven, 1 bos basilicum.

**Werkwijze viskroketten:** Venkel zeer fijn snijden en 2 minuten blancheren. Kabeljauwlende pocheren. Halve bos peterselie fijn hakken. In een passende casserole margarine smelten, uitbruisen, van het vuur halen en de bloem met de **spatel** er door roeren. **Even droogkoken.** Op de **werkbank**, de visfond en gelatinepoeder met de **garde** er door roeren en aan de kook brengen. Smaakstoffen, citroensap, scheut Pernod, gehakte peterselie en stukjes vis eronder spatelen met de pannelikker.

Storten op een plaat. Bank bestrooien met stuifbloem en 40 hoopjes (**25 gram per stuk**) maken

**Modelleren tot een mini kroket.** Eerst door de bloem halen, dan door de anglaise en vervolgens door de fijn gemalen Panko. In de koelkast laten opstijven. **Frituren op 170° C.**

**Tomatenijs:** Water met suiker en gelatinepoeder op een zacht vuur oplossen. **Koud zetten.**

**Tomatencoulis** met het **watermengsel**, citroensap, zout, worcestersaus door elkaar roeren en in de sorbétière tot ijs draaien. **Op het laatste moment** de gehakte olijven en basilicum mee

laten draaien. **Gelijk** passende ijsbolletjes maken op een schaal met huishoudfolie en in de diepvries plaatsen. **Later** de ijsbolletjes in de mini tartelettes plaatsen.

**Remouladesaus** maken en de sla wassen. (Frisée, China Rose, veldsla, preischeuten)

**Opmaak:** Links op de borden een tartelette met ijs zetten, rechts de 2 kroketten met de sla garnering. De saus separé serveren in saucières of kommen met een side plate met eetlepel.