

UIT DE SPEELKAMER VAN DE SMAAK:

CROQUETAS



PETER DAVID VAN DELIBITES

INSPIRATIE VOOR VARIATIE

- VOORAFJE: carpaccio van gerookte eendenborst en kroketje eendenlever
- VOORAFJE: geitenkaassalade en geitenkaaskroketje
- TUSSENDOORTJE: stukje koude kalfssukade en het kalfswangkroketje
- DESSERT: gemarineerde aardbei, bolletje vanille-mascarpone-ijs en kroketje chocolade/sinaasappel

In Spanje is het een delicatessie. Sinds kort veroveren de bijzondere bites ook Nederland. Waar dit over gaat? Croquetas, hapjes in allerlei smaken en verpakt als kroketje of bitterbal.

Twee Spaanse sterrenchefs bedachten minikroketjes. Daarin verpakken ze bijzondere smaakcombinaties met pure ingrediënten die prima combineren met voorafjes, hoofdgerechten en desserts. En wie bij puur denkt dat dit spreekwoordelijk gebakken lucht is, helpt importeur Peter David van DeliBites graag uit de droom. "Bij kroketten heb je meestal vijf procent vlees. In Croquetas zit gemiddeld tussen de veertig en tachtig procent aan hoofdingrediënten!"

Wild, zoet – zeg het maar...

Van vlees, vis en wild tot chocolade, peer en kaas – alles gaat in de achttien verschillende Croquetas. En het liefst vers. Resultaat? Handgemaakte hapjes met verrassende smaakcombinaties. Zoals: kalfswang met wilde morieljes, geitenkaas met spinazie en pure chocolade met gekonfijte sinaasappel. "De kalfswang lijkt bijna draadjesvlees. Die wordt gestoofd met rode wijn, kruiden en laurier. Daarbij heeft elk kroketje, naast een dikke bechamel, zijn eigen unieke paneer." De paneer heeft daarbij waar mogelijk de smaak van het hoofdingrediënt.

Simpel bereiden, speciaal serveren

Het mooie aan deze producten? "Je hebt er geen spreekwoordelijke Jonny Boer voor nodig. Ze gaan gewoon uit de diepvries in de frituurpan. Frituur ze op 180 graden in vier tot vijf minuten klaar. Dat is alles. Zet ze eens op de menukaart als special bites en maak hiervoor pakketjes van bijvoorbeeld vijf of acht smaken. Bied ze dan in combinatie met één of twee glazen wijn aan. Op wijn zit immers meer marge dan op eten." Zelf vindt hij de variant met pure chocolade en gekonfijte sinaasappel heerlijk bij bijvoorbeeld een Palo Cortado of een Mas Elena. En een kaaskroketje combineert hij graag met port, andere kaasjes en kletzenbrood op een kaasplankje.

Smakelijk bij feestjes

Voor de jaarwisseling tipt Peter ook een alternatief voor de onhandig grote oliebol: de Croquetas van gebakken melk met kaneel en gekonfijte citroen. "Qua smaak lijkt die op een oliebol, maar bij champagne of Prosecco is dit veel lekkerder." De snacks hebben wel een keerzijde: "De naam klinkt misschien te exotisch. Mensen denken nog wel eens dat het te luxe is. Maar als ze het proeven, dan zijn ze beslist om!" Croquetas krijgt trouwens binnenkort ook een broertje. Dezelfde smaken hapjes, maar dan verpakt in... cannelloni's. ■

> Proeven betekent kopen...

Vraag uw Horesca horeca-adviseur om een proefzakje met verschillende smaken Croquetas. Of meld u aan voor een proeverij. Wedden dat ook u dan óm bent?

