

Crispy en kruidig

UIT EXOTISCHE KEUKENS



GWAN HO VAN FLYING FLAVOURS

Waterkastanje, kokosmelk, gembersiroop - welke cafetaria serveert dit? Toch verdient de mix van deze smaken een plekje in de vitrine als er koriander, komijn, kurkuma en venkelzaad doorheen zit én een laagje paneermeel omheen gaat. Want dan ineens is het een 'oer-Hollandse' snack met wereldse smaak.

De hierboven genoemde ingrediënten zitten in de Surinaamse kerriemasalakroket XL en mini. En dat maakt deze snacks van Flying Flavours heel onderscheidend. "In het recept zit een smeltkroes van de Javaanse, Hindoestaanse, Chinese en Indische keukens", vertelt directeur Gwan Ho, van Indonesische komaf. Een test onder vleeseters leidde tot een verrassing: "Mensen hadden niet door dat deze snack met groentevulling vegetarisch is."

Kruidige kroket

Als tegenhanger van de vegetarische variant presenteert hij ook twee smeuijge vleeskroketteren: de Indische Rendang met rundvlees en de Thaise Rode curry met kip, in maatje XL (70 gram) en mini (30 gram). "In de currykroket zit een mix van smaakmakers waaronder knoflook, laos, kokosmelk, citroengras en verschillende kruiden. Wij hebben hiervoor een van de bekendste varianten van de Thaise curry's genomen en rode pepers toegevoegd voor extra pit."

Langer knapperig

Meest bijzondere aan de lekkere kroketteren en de mini's (30 gram) in dezelfde smaken? "De korst blijft lang crispy. Als je bitterballen uit het frituurvet haalt, koelen ze snel af. Je krijgt dan al snel een zachte buitenkant. Na lang dokteren blijft onze korst nu dubbel zo lang crispy. Dat wordt als erg verrassend ervaren."

Geen 'herrie' nodig

Een zakje mosterd of andere 'herrie', zoals Gwan het noemt, mag ook achterwege blijven. "Onze kroketteren hebben volop smaak en aroma van zichzelf. Je hoeft er dus niets bij te doen. Wil je echter toch iets toevoegen? Serveer bijvoorbeeld de currykroket dan met limoenmayonaise of sausjes op basis van yoghurt. Dan wordt hij wat milder." Hoe fastfoodondernemers deze wereldse snacks goed kunnen aanprijzen? "We stellen graag tafelkaartjes beschikbaar, want zien doet eten." ■



SERVEERTIPS

KROKET OP GEKLEURD BROODJE

Zo'n bijzondere kroket vraagt om een bijzondere manier van serveren. Neem daarom voor de currykroket eens een rood briochebolletje, voor de kerriekroket een geel bolletje en voor de rundvleeskroket een zwart bolletje. Kies voor broodjes die gekleurd zijn met natuurlijke kleurstoffen.

TWEE MINI'S OP EEN BROODJE

Eten van een broodje kroket betekent meestal dat de kroket aan alle kanten openbreekt. Dat geeft een hoop geknoei. De oplossing? Twee minikroketjes gebruiken. Zo verdeelt de druk zich meer en kan de klant het broodje makkelijk uit het vuistje eten.

MINI'S OP AZIATISCH PLANKJE

Vervuil de klassieke bittergarnituur voor een plankje met minikroketjes, loempia's, butterfly gamba's (gefrituurd in krokant jasje) en wat chilidip.



> Sappige samples

Zelf testen? Vraag uw Horesca horeca-adviseur om proefmonsters.