

## Short Rib Kroketten

### Wat heb je nodig?

100 gr. boter  
100 gr. bloem  
500 ml. runderbouillon  
400 gr. pulled short rib  
1 el. mosterd  
snuf nootmuskaat  
peper en zout  
4 gelatineblaadjes  
400 gr. gepuld shortribvlees (lauwwarm)

1 ei  
3 eiwitten  
paneermeel (fijn en grof, bv. panco)

broodjes  
mosterd  
mayonaise  
verse krulpeterselie

### Wat moet je doen?

Week de gelatineblaadjes ca. 10 minuten in ruim koud water  
Smelt de boter in een pan (niet bruin laten worden) en voeg hier de bloem aan toe.  
Gaar dit al roerend in een minuut of 3 á 4.  
Doe er dan in delen de bouillon bij en roer goed tot een zeer dikke saus.  
Voeg het fijngesneden vlees eraan toe en breng op smaak met peper, zout en wat nootmuskaat.  
Knijp de gelatineblaadjes uit en roer deze door de ragout (salpicon).  
Stort de ragout in een platte schaal en laat een nacht afkoelen in de koelkast.

Verhit je barbecue tot ca. 315 graden

Klop in een diep bord het ei en de eiwitten los, vul een ander diep bord met paneelmeer en een derde diep bord met bv. panco (grof paneermeel).  
Rol van de salpicon kroketten, bloem een beetje en doe achtereenvolgens in het bord met ei, fijn paneermeel, wederom ei en dan grof paneermeel.  
Grill de kroketten ca. 15 minuten op je barbecue tot ze krokant en bruin zijn.

Besmeer een broodje met mayonaise, leg er een kroket op, voeg mosterd toe en garneer met een takje peterselie.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok