



JACKFRUIT CROQUETTE

**FIBER
FOODS**

25-30 minuten
(4 uur wachttijd)



20 stuks



vegan recept



**DOOR TE WERKEN MET ONZE
GEDROOGDE JACKFRUIT MAAK JIJ
EEN POSITIEVE IMPACT**

INGREDIËNTEN

JACKFRUIT GEWEEKT

- ➔ 50 gram Fiber Foods Jackfruit 'Shredded'
- ➔ 250 gram water
- ➔ 12,5 gram bouillon concentraat

GEBAKKEN JACKFRUIT

- ➔ 300 gram geweekte jackfruit
- ➔ 100 gram uien wit – in blokjes
- ➔ 25 gram olie
- ➔ 10 gram knoflook
- ➔ 5 gram zout

SALPICON

- ➔ 60 gram bloem
- ➔ 50 gram vegan boter
- ➔ 100 gram water
- ➔ 5 gram bouillon concentraat

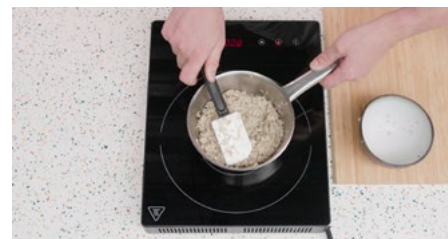
CROQUETTE PANEREN

- ➔ 48 gram vegan kroketten-batter poeder
- ➔ 400 gram water
- ➔ 200 gram fijn paneermeel
- ➔ 200 gram grof paneermeel



JACKFRUIT WEKEN

Maak een bouillon van het water en het concentraat. Week het jackfruit hierin en laat staan.



FRUITEN EN BAKKEN

Fruit de ui en knoflook in de olie en bak het jackfruit hierin mee. Breng op smaak met zout.



SALPICON MAKEN

Maak een bouillon van het water en het bouillon concentraat. Laat de boter smelten en gaar de bloem hierin. Voeg vervolgens geleidelijk de bouillon toe tot je een salpicon krijgt.



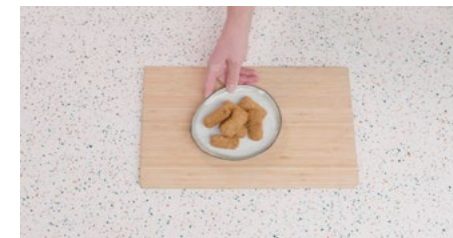
VORMEN

Meng het jackfruit mengsel met de salpicon en vul hiermee een spuitzak. Spuit vervolgens staven van ongeveer 3cm dik en laat dit opstijven in koelkast voor minimaal 3 uur. Snij op maat van snack kroket (6-7cm, 25 gram).



PANEREN

Maak van het kroketten-batter poeder en het water een batter. Dompel de koude kroketten in de batter, coat met de fijne paneer, dompel opnieuw in batter en coat in de grove paneer.



FRIJUREN EN SERVEREN

Vries de kroketten in en frituur op 180 graden voor 3 minuten tot eindproduct.

JACKFRUIT CROQUETTE

DOOR TE WERKEN MET ONZE GEDROOGDE JACKFRUIT
MAAK JIJ EEN POSITIEVE IMPACT. ONTDEK MEER OP
WWW.FIBERFOODSGROUP.COM