



Kroket Belanda



superadmin

Kroket Belanda dengan kulit renyah dan isian yang lembut lumer, kaya aroma kaldu, butter, dan rasa ayam yang gurih. Dipadukan saus mustard yang segar atau roti panggang, rasanya jadi makin seimbang dan istimewa.

Bahan-Bahan

23-25 PCS

Bahan adonan kroket:

- 65 gr - tepung terigu protein sedang
- 80 gr - mentega tawar
- ½ sdt - bubuk pala
- 1 sdm - mustard
- 400 ml - air kaldu ayam
- 150 ml - susu cair
- 2 sdt - kaldu ayam bubuk
- 2 sdt - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- ½ sdt - garam
- 1 sdt - daun timi (thyme), cincang halus
- - ayam suwir

Bahan kaldu ayam:

- 500 gr - ayam paha filet
- 2 siung - bawang putih
- 1 buah - bawang bombai
- 3 batang - seledri
- 2 lembar - bay leaf
- 1 liter - air

Bahan pelapis 1:

- - tepung terigu protein sedang

Bahan pelapis 2:

- 2 butir - telur
- 200 gr - tepung terigu protein sedang
- 170 ml - air

Bahan pelapis 3:

- - tepung roti

Bahan saus mustard:

- 5 sdm - mustard
- 1 sdt - cuka
- ⅛ sdt - garam
- 2 sdm - sirup gula

Pelengkap:

- - roti tawar, panggang

Topping:

- 100 gr - jamur kancing,

Langkah-Langkah

1. Didihkan air, masukkan ayam, bawang bombai, bawang putih, bay leaf, dan daun seledri, masak hingga mendidih, sisihkan busa
2. Jika sudah mendidih kecilkan api, masak selama 45-60 menit. Tambahkan air sedikit demi sedikit jika menyusut
3. Saring kaldu ayam lalu suwir-suwir ayam dengan garpu
4. Panaskan mentega tawar lalu masukkan tepung terigu, masak di api sedang kecil hingga merata dan wangi
5. Masukkan merica dan pala bubuk, aduk rata
6. Masukkan air kaldu sedikit demi sedikit sambil diaduk kemudian masukkan susu cair, aduk rata
7. Masukkan ayam suwir, daun thyme, mustard, gula pasir, kaldu ayam bubuk, dan garam, aduk rata
8. Bagi dua adonan ragout lalu masukkan keju cheddar slices, aduk rata
9. Masukkan jamur ke dalam sisa adonan ragout, aduk rata
10. Tutup dengan cling wrap. Masukkan ke dalam kulkas minimal 3 jam
11. Untuk tepung basah, campurkan tepung terigu, telur, dan air, aduk rata
12. Bentuk ragout dengan scoop ice cream lalu lapisi dengan tepung terigu kering. Bentuk memanjang untuk ragout ayam jamur
13. Masukkan ke dalam tepung basah lalu ke dalam tepung roti, ratakan
14. Panaskan minyak lalu goreng kroket di api sedang besar selama satu menit atau hingga kecokelatan, tiriskan
15. Untuk saus, campurkan mustard, cuka, sirup gula, dan garam, aduk rata
16. Siapkan roti panggang, oleskan saus mustard dan simpan kroket di atasnya
17. Dutch croquette siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/200-kroket-belanda>

potong dadu, tumis

- 5 lembar - keju cheddar
slices, potong dadu