

## Lamskroketten.

Nodig voor de marinade:

8 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel citroensap, 2 theelepels hot pepersaus.

Nodig voor het sudderen van het vlees:

Tijm, rozemarijn en dragon naar smaak, 1 kruidenbultje, 1 pot wildfond, 1 bouillonblokje.  
600 gram lamsschouder.

Doe lamsschouder (met bot) in een plastic zak en giet de marinade erin. Doe de zak goed dicht en leg deze minstens 10 uur in de ijskast. Draai de zak af en toe om.

100 gram boter smelten in een braadpan en hierin de schouder rondom bruin bakken. De wildfond warm maken en over het vlees gieten. Als de schouder niet geheel onderstaat, wat kokend water toevoegen. Voeg hierna de kruiden, het kruidenbultje en een bouillonblokje toe en laat het geheel ongeveer 3 uur heel langzaam (met deksel) sudderen.

Haal het vlees uit de jus, (jus goed bewaren) en leg het zonder verpakking in de ijskast zodat het op kan drogen. Na 24 uur het vlees van het bot halen en zeer fijn maken.

### Nodig voor de kroketten:

300 gr vlees, 4 dl jus, 60 gr boter, 60 gr bloem, 2 eidooiers, 2 el room, 1 tl tijm (gedroogd) zwarte peper, zout, paneermeel of fijngemaakte beschuiten.

Schep het vet van de jus, breng 4 dl aan de kook

Maak met de boter, bloem en de jus een roux. (Boter smelten, bloem in een keer toevoegen, de jus er in delen doorheen roeren).

Eierdooier en 2 el room toevoegen, eiwit bewaren.

Vlees en roux op smaak brengen met zwarte peper, zout en de tijm.

Het vlees door de roux scheppen.

Een nacht in de ijskast laten opstijven.

Daarna met een mes in gelijke stukken verdelen en met behulp van 2 lepels een langwerpige vorm geven. Vervolgens het rolletje door paneermeel wentelen en met de hand bijvormen door het op een plank te rollen, daarna door geklopt eiwit halen en opnieuw door paneermeel wentelen. Ervoor zorgen dat de kroket aan alle kanten goed gepaneerd is.

De kroketten bakken in heet frituurvet.