Russian Roulette Kroepettes

In september daagden we alle chefs uit horeca en grootkeuken uit het beste streetfood recept uit hun koksmuts te toveren. Uit de vele inspirerende recepten koos onze vakjury 5 winnaars.

 winnaar in categorie fingerfood:
Floris De Wit (Prorest) met Russian Roulette Kroepettes



Ingrediënten

- 10 ‘blokjes’ wortelpuree - Ardo
- 10 ‘blokjes’ tuinerwtenpuree - Ardo
- 10 ‘blokjes’ knolselder - Ardo
- 10 ‘blokjes’ spinazie - Ardo
- 380g vegan Krupuk Finna - Sun Wah
- 200g beignetbeslag mix
- 3l excellence frituurolie
- 2 eetlepels vegan mayonaise
- Micro salad
- 1 ramenas
- 1 courgette, in bolletjes
- 1 tomaat
- Scheut chardonnay-azijn

- zwarte peper Lampong - Verstegen
- Zeezout - Verstegen
- Sambal oelek - Verstegen
- Spicemix del mondo Takoyaki - Verstegen

Methode

1. Warm de pureeblokjes 2 minuten in de microgolfoven, kruid af en roer glad. Doe de puree in spuitzakken en vul de mals. Laat 8 uur in de diepvries opstijven (steek na 1 uur op satéstokjes)
2. Vermeng beignetbeslag met een weinig water tot een glad stevig papje.
3. Cutter de Krupuk middelfijn tot net geen poeder.
4. Emondeer de tomaat eventueel en snijd in fijne reepjes.
5. Kruid de courgette bolletjes, ramenas en tomaat af en marineer in wat azijn.
6. Dresseer salade in een krans op het bord.
7. Ready to shine? Doop de bolletjes op stok in beslag en paneer in de gemalen Krupuk. Frituur 3 minuten op 180° en laat uitlekken op keukenpapier. Kruid af met spicemix del mondo Takoyaki.
8. Potje vegan sambal mayo erbij en aanvallen. Bon apetit!

Fotografie

Foodphoto

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be