

GEROOKT PIJNPITTENSOESJE GEVULD MET GEITENKAAS, VERSE VIJGEN EN HONINGSAUS

Voor ± 4 personen

- 250 g aardappelen
- 100 g ongezoet soezendeeg (zie basisbereidingen)
- 100 g pijnappelpitten
- 1 eigeel
- 50 g boter
- 200 g verse geitenkaas
- 2 verse vijgen
- 1 el honing
- 1 el mosterd
- 2 el rode wijn azijn
- 1 dl maïs olie
- ½ dl notenolie
- Raketsla
- Peper van de molen en zout
- Muskaatnoot

Bereiding

Thuis:

- Schil de aardappelen, kook ze in zout water en maak er een puree van. Voeg daarvoor het eigeel, de boter, peper, zout en muskaatnoot bij.
- Meng deze puree (Hertoginnen aardappelen) met het soezendeeg, laat goed afkoelen en maak er 4 mooie kroketjes van. Wentel die in de pijnappelpitten en bak ze in een frituur van 180°.
- Snijd met een schaar een dekseltje uit de kroketten en lepel de vulling uit zodat er kleine doosjes ontstaan.
- Meng de geitenkaas in de keukenrobot met peper en zout en spuit met een spuitzak de kroketjes ermee vol.
- Maak een honingsausje door honing, mosterd en azijn te mengen met de oliesoorten.

Buiten:

- Ontsteek in het rookkastje wat houtskool en plaats er de in twee gesneden verse vijgen in. Neem na een 12 tal minuten de vijgen eruit en hou ze warm onder aluminium papier.
- Doof het vuur met een lepel zagemeel en zet de kaaskroketjes in het kastje. Rook gedurende 20 minuten en let er op dat de temperatuur niet hoger oploopt dan 50°.
- Presenteer het gerechtje met de raketsla en honingsaus.

Hof te Rhode

Tips & weetjes

In de klassieke oude keuken werd het principe van gevulde kroketjes veel toegepast. Door het soezendeeg wordt de kroket eigenlijk een groot poffertje. Enkel aardappelen (pommes Duchesse) kan ook maar die horen dan thuis als garnituur bij wild, vlees en gevogelte recepten.

Kaas kan perfect gerookt worden. Vooral neutrale hardere soorten (type Gouda) zijn uitermate geschikt. Slechts enkele minuten roken zijn voldoende om een zeer aparte smaak te krijgen. Zachte en verse kazen worden best omhuld met een ander ingrediënt (zoals spek, ham, groentebblad) of in iets gestoken (deeg, kroket, groenten). Op die vermijdt men dat de kaas wegsmelt.

Veel kookplezier!

