

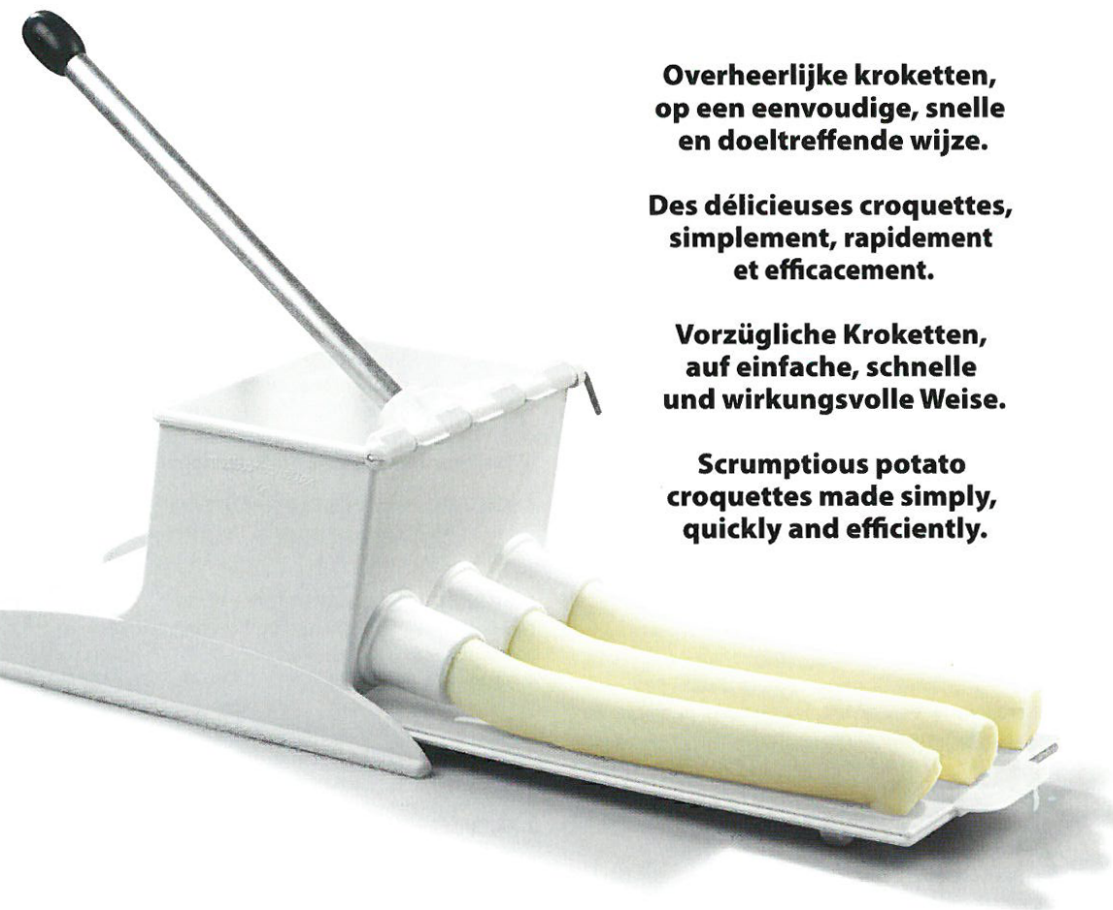
De ideale keukenhulp
L'aide cuisine idéale
Die ideale Küchenhilfe
The ideal kitchen-aid

**Overheerlijke kroketten,
op een eenvoudige, snelle
en doeltreffende wijze.**

**Des délicieuses croquettes,
simplement, rapidement
et efficacement.**

**Vorzügliche Kroketten,
auf einfache, schnelle
und wirkungsvolle Weise.**

**Scrumptious potato
croquettes made simply,
quickly and efficiently.**



**De lekkerste kroketten
zelf gemaakt ... natuurlijk**

**Les meilleurs croquettes
de votre preparation... naturellement**

**Die leckersten kroketten
selbs gemacht ... natürlich**

**The best croquettes
homemade... naturally**



Millescroquettes®

Recepten

Recipes

Recettes

Rezept

Ingrediënten van Aardappel Kroketteren

2 kg aardappelen, 3 à 4 eieren, 100 gr. boter, zout, peper, muskaatnoot, bloem, geen melk.

Bereidingswijze

1. BASISRECEPT.

Aardappelen schillen, 20 tot 25 minuten laten koken. De aardappelen afgieten en wat laten verdampen, zo vlug als mogelijk pureren met peper, zout, muskaatnoot, eigeel, boter en eventueel ander ingrediënten. De warme puree in het apparaat doen en op het rolplaatje spuiten, tenminste 1 uur laten afkoelen en op lengtes snijden van ± 5 cm, daarna door los geklopt eiwit halen, laten afdruipen en bewerken met paneermeel dat eventueel met wat bloem vermengd mag zijn. De kroketteren laten afkoelen tot kamertemperatuur. Kort frituren bij minimum 180° C. Naargelang de grootte van de ketel, per 6 tot 8 stuks.

2. GARNAAI-KROKETTEN.

Aan het basisrecept, vers gepelde garnalen toevoegen, afwerken als naar gewoonte, opdienen met tomatensaus.

3. HESP-KROKETTEN.

Aan het basisrecept fijn gesneden hesp bijvoegen (past uitstekend bij eiergerechtten).

4. BOERE KROKETTEN.

Fijn gesneden sjalot-ajuinien stoven alsook gerookt spek in kleinere teerlingen snijden, en in de pan bakken, vers gehakte peterselie toevoegen, dit alles bij basisrecept voegen, goed mengen en met het Millescroquettes toestel tot kroketteren vormen.

5. KROKETTEN MET FIJNE KRUIDEN.

Aan het basisrecept fijn gehakte peterselie, kervel en bieslook toevoegen.

6. KROKETTEN MET WORTELEN.

Kook 500 gram stuk gesneden wortelen gaar, giet ze af en laat ze droog koken, pel en snipper 2 uien, verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan en bak de ui glazig. Pureer de aardappelen (zie basisrecept) met de wortelen, de ui, 4 eetlepels olijfolie en 50 gram bieslook.

7. TRUFFELDE KROKETTEN.

Gesneden truffels en geraspte verse amandelen toevoegen aan het basisrecept. (Zeer goed bij visgerechtten).

Ingredients for Potato Croquettes

2 kg potatoes, 3 to 4 eggs, 100 gr. butter, salt, pepper, nutmeg, flour, no milk.

Preparation method

1. BASIC RECIPE.

Peel the potatoes, boil for 20 to 25 minutes. Drain the potatoes and return the pan to the heat briefly to remove excess moisture, puree the potatoes as quickly as possible with pepper and salt, nutmeg, the yoke of an egg, butter and possibly other ingredients. Feed the warm puree into the machine and push the dough onto the roller tray, allow to cool for at least 1 hour and cut to a length of ± 5 cm, then dip in the beaten egg white and allow to drip and cover with breadcrumbs, possibly mixed with a little flour. Allow the croquettes to cool to room temperature. Deep-fry briefly at minimum 180° C. Depending on the size of the fryer, fry batches of 6 to 8 pieces at a time.

2. SHRIMP CROQUETTES.

Add freshly peeled shrimps to the basic recipe, finish off as usual, serve with a tomato sauce.

3. HAM CROQUETTES.

Add freshly cut ham to the basic recipe (goes well with egg dishes).

4. FARMHOUSE CROQUETTES.

Braise thinly sliced shallot-onions and cut the smoked bacon into small dices and fry in a pan, add freshly chopped parsley and add all this to the basic recipe, mix well and shape into croquettes using the Millescroquettes machine.

5. CROQUETTES WITH FINE HERBS.

Add chopped parsley, chervil and chives to the basic recipe.

6. CROQUETTES WITH CARROTS.

Boil 500 grams of cut carrots until tender, drain and allow to evaporate until dry, peel and thinly slice 2 onions, heat 2 tablespoons of olive oil in a pan and sauté the onions until glassy. Puree the potatoes (see basic recipe) with the carrots, onion, 4 tablespoons of olive oil and 50 grams of chives.

7. TRUFFLED CROQUETTES.

Add cut truffles and freshly grated almonds to the basic recipe. (Excellent with fish dishes).

Ingédients des croquettes de pomme de terre

2 kg de pommes de terre, 3 à 4 œufs, 100 g de beurre, sel, poivre, noix de muscade, farine, pas de lait.

Préparation

1. RECETTE DE BASE.

Éplucher les pommes de terre et les faire cuire 20 à 25 minutes. Égoutter les pommes de terre et les laisser évaporer un peu, avant de les réduire en purée le plus vite possible, en ajoutant du poivre, du sel, de la noix de muscade, les jaunes d'œuf, du beurre et éventuellement d'autres ingrédients. Placer la purée chaude dans l'appareil et appuyer sur le levier afin de faire sortir les cylindres de purée sur le plateau. Laisser les cylindres refroidir au moins 1 heure avant de les découper en tronçons de ± 5 cm, que vous trempez ensuite dans le blanc d'œuf légèrement battu. Laisser égoutter et enrober de chapelure, éventuellement mélangée à un peu de farine. Laisser les croquettes refroidir à température ambiante. Frire rapidement à 180° C au minimum, par 6 à 8 pièces en fonction de la taille de la friteuse.

2. CROQUETTES AUX CREVETTES.

Ajouter des crevettes fraîchement épluchées à la recette de base, procéder à la finition habituelle et servir en accompagnant de sauce tomate.

3. CROQUETTES AU JAMBON.

Ajouter du jambon coupé finement à la recette de base (accompagne très bien les plats à base d'œufs).

4. CROQUETTES FERMIERES.

Dans une poêle, faire frire des échalotes/oignons émincés braisés et des lardons fumés coupés en petits dés. Ajouter du persil fraîchement haché et incorporer le tout à la recette de base en mélangeant bien avant de façonner les croquettes au moyen du Millescroquettes.

5. CROQUETTES AUX FINES HERBES.

Ajouter du persil, du cerfeuil et de la ciboulette hachés finement à la recette de base.

6. CROQUETTES AUX CAROTTES.

Cuisez 500 g de carottes coupées en morceaux, égouttez-les et remettez-les sur le feu afin que le reste d'eau s'évapore. Pelez et émincez 2 oignons. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir les oignons. Réduisez les pommes de terre en purée (voir recette de base) avec les carottes, les oignons, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et 50 g de ciboulette.

7. CROQUETTES AUX TRUFFES.

Ajouter des truffes coupées en morceaux et des amandes fraîches râpées à la recette de base. (Délicieux avec un plat à base de poisson).

Zutaten für Kartoffelkroketteren

2 kg Kartoffeln, 3 bis 4 Eier, 100 gr Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Mehl, keine Milch.

Zubereitung

1. GRUNDREZEPT.

Kartoffeln schälen, 20 bis 25 Minuten kochen lassen. Die Kartoffeln abgießen und etwas verdunsten lassen, möglichst rasch mit Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Eigelb, Butter und eventuell anderen Zutaten pürieren. Das warme Püree in das Gerät füllen und auf die Rollplatte spritzen. Mindestens 1 Stunde abkühlen lassen und in eine Länge von ± 5 cm schneiden. Danach durch verquirtes Eiweiß ziehen, abtropfen lassen und in Paniermehl, das eventuell mit etwas Mehl vermengt sein kann, wälzen. Die Kroketteren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Kurz bei mindestens 180° C frittieren. Je nach Größe der Friteuse jeweils 6 bis 8 Stück frittieren.

2. GARNELENKROKETTEN.

Dem Grundrezept frisch geschälte Garnelen beifügen, wie gewöhnlich verarbeiten und mit Tomatensauce servieren.

3. SCHINKENKROKETTEN.

Dem Grundrezept fein geschnittenen Schinken beifügen (passt hervorragend zu Eiergerichten).

4. BAUERNKROKETTEN.

Fein geschnittene Schalotten oder Zwiebel anbraten, geräucherten Speck in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in der Pfanne braten. Frisch gehackte Petersilie beigegeben und alles zum Grundrezept hinzufügen. Gut mischen und mit dem Millescroquettes-Gerät zu Kroketteren formen.

5. KROKETTEN MIT FEINEN KRÄUTERN.

Dem Grundrezept fein gehackte Petersilie, Kerbel und Schnittlauch hinzufügen.

6. KROKETTEN MIT KAROTTEN.

500 Gramm klein geschnittene Karotten gar kochen, abgießen und trocken kochen lassen. 2 Zwiebeln schälen und klein schneiden, 2 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glazig anbraten. Die Kartoffeln mit den Karotten, den Zwiebeln, 4 Esslöffeln Olivenöl und 50 Gramm Schnittlauch pürieren (siehe Basisrezept).

7. GETRUFFELTE KROKETTEN.

Geschnittene Trüffel und geriebene frische Mandeln an das Grundrezept hinzufügen (passt sehr gut zu Fischgerichten).