



KYLLINGEKROKETER AF KYLLINGERESTER

CA. 30 STK.

Brug dine kyllingerester til lækre sprøde kyllingekroetter og server dip eller mayo til.

Opskriften er udviklet af: Beksemad

INGREDIENSER

KROKETFYLD

- 1 lille skalotteløg
- 80 g smør
- 1 spsk. olivenolie
- 100 g mel
- 1 1/2 dl fond
- 3 1/2 dl sødmælk
- 150 g kyllingerester
- 1/2 tsk muskatnød
- Salt og peber

PANERING PR. 10 STK.

- 1 dl mel
- 2 æg
- 2 dl rasp (brug en blanding af Panko og alm. rasp)
- 1 tsk vand
- Salt og peber
- 1 L rapsolie til fritering

- Evt. mayo som dip

TILBEREDNING

Hak løg fint. Sautér løg i en gryde ved middel varme i smør og olie. Tilsæt 2/3 dele af melet og rist melbollen godt af under omrøring. Tilsæt fond og rør godt, så det ikke klumper. Tilsæt resten af melet og kog béchamelsaucen godt igennem mens du rører godt, så den ikke brænder på.

Tilsæt kyllingeresterne fra skroget. Hvis der er store stykker imellem, kan du med fordel skære dem lidt mindre. Smag til med revet muskatnød, peber og lidt salt. Kom béchamelsaucen med kyllingekødet i et fad på ca. 30x20 cm. Sæt på køl og lad den køle og sætte sig.

Når den har sat sig, så skal du forme ca. 30 aflange kroetter. Læg dem i en bønne med et lag bagepapir i bunden og mellem lagene og sæt på frost.

Du kan godt panere dem direkte, men det er at foretrække, at de lige er skalfrosne, så er de nemmere at panere.

Lav tre skåle; mel + salt og peber, æg pisket med en sjat vand og en med rasp. Vend kroetterne i mel, så æg og til sidst i rasp. Klem lidt om kroetten så raspen sætter sig. Hvis du tager dem direkte fra fryseren, så lun dem let i hånden,

inden de kommer i mel og kom kun en ad gangen i æggemassen, da æggemassen godt kan fryse og så kan raspen ikke sætte sig ordentligt fast.

Varm 1 L olie op i en gryde. Varm olien godt op og sænker til middelhøj på komfuret. Kroketterne skal have ca. 4 1/2 minut til de er gyldne. Hvis de får for høj varme for hurtigt, da kan de godt gå i stykker.

Servér med mayo.

TIP

For at bruge din hele kylling optimalt se også opskriften *risotto med grønne asparges og kyllingelårkød - lavet på kyllingefond* og opskriften på *rotisserie kylling med sommersalat*.