

INGREDIËNTEN

2 nieren van ree
 1 hart van ree
 4 dl wildfond, uiteraard zelf
 getrokken van reebotten
 50 gram roomboter
 60 gram bloem
 1 eidooier
 10 gram gehakte kervel
 1 blad gelatine
 casinobrood

Voor de paneerlaag

Bloem

Panko of een ander paneermeel

Eieren

Amsterdamse nierbroodjes van ree

Bereiding

De organen halveren, stugge delen en vliezen verwijderen. Spoel de organen met koud water. Hierna pocheer je ze 45 minuten in de fond die je net onder het kookpunt houdt. Laat iets afkoelen en snijd in blokjes.

Maak een roux van de boter en de bloem, voeg al roerend de fond toe en kook even door.

Hart, nieren en gehakte kervel toevoegen en het geweekte blad gelatine hierin oplossen.

De eidooier er doorheen roeren en op smaak brengen met zout en zwarte peper. Deze *salpicon* laten afkoelen in de koelkast, minstens 4 uur.

Haal de korsten van wat sneetjes casinobrood af, halveer deze en bestrijk ze aan één kant met een dikke laag salpicon. Paneer de broodjes met de bloem, ei en daarna panko (een soort paneermeel, echt aan te bevelen. Verkrijgbaar bij de groothandel en de betere supermarkt).

Loszittend paneermeel even afkloppen en tenminste een half uur in de koeling laten rusten. Frituur in vers frituurvet. Kan ook worden ingevroren en later gefrituurd!

