



## Kerupuk - Kroepoek

Datum: 03-09-2025  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Dave Vercoulen  
Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- Ongebakken kroepoek
- Zonnebloemolie of arachideolie

### **Bereidingswijze:**

Vul een pan of frituurpan met voldoende zonnebloemolie of arachideolie. Verhit de olie tot een temperatuur van ongeveer 180 graden. Een te lage temperatuur zorgt ervoor dat de kroepoek niet goed opzwelt en te veel olie absorbeert? een te hoge temperatuur kan de kroepoek verbranden.

Om te controleren of de olie de juiste temperatuur heeft, kun je een klein stukje kroepoek in de olie laten vallen. Als het stukje onmiddellijk opzwelt en naar de oppervlakte komt, is de olie heet genoeg.

Voeg voorzichtig een paar stukken ongebakken kroepoek toe aan de hete olie. Bak niet te veel kroepoek tegelijk, omdat ze snel aan elkaar kunnen plakken. De kroepoek zal binnen enkele seconden opzwellen en goudbruin kleuren.

Gebruik een metalen schuimspaan om de gebakken kroepoek uit de pan te halen. Laat de kroepoek uitlekken op keukenpapier om overtollige olie te verwijderen.

Herhaal de stappen 3 en 4 tot alle kroepoek gebakken is.

Laat de kroepoek volledig afkoelen voordat je hem serveert. Tijdens het afkoelen wordt de kroepoek nog knapperiger.