

Kroketten met stoofvlees en truffel, met oesterzwammen of scampi en groene curry. Niet meer de kleffe, vette hap uit de muur, die de frikandel tot de koning van de snacks maakte. De kroket beleeft een knetterende comeback. Op 9 oktober, Nationale Krokettendag wordt dat gevierd.



Knettergek van kroketten

DOOR RAY SIMOEN

Nergens zijn ze zo verslingerd aan de kroket als in Nederland. De Belgen zijn super fier op hun garnalenkroketten. In Spanje gaat geen bezoek aan een café en tapas tent voorbij zonder een paar *croquetas de jamon* (ham) of *pescado* (vis). En in Italië zijn ze gek op hun *arancini* (gefrituurde rijstballetjes), terwijl ze in Afghanistan graag een aardappelkroketje eten. „Maar Nederland is het krokettenland bij uitstek. Bij de lunch, tijdens een diner, in cafetaria's en bij automatieken, daar zie je Nederlanders gretig happen van een kroket. Nergens anders zie je dat, zeker niet in combinatie met een broodje of op brood. Dat is echt typisch Nederlands”, zegt Ubel Zuiderveld, auteur van divers boeken over de Nederlandse frietcultuur. Een snack ook die door alle lagen van de bevolking wordt gewaardeerd. Niet alleen op de steigers in de bouw vinden de 'berelullen' gretig aftrek, maar ook op de recepties van Nederlandse ambassades in het buitenland zijn kroket en zijn happy hour-broertje, de bitterbal, eregasten op de schalen. Hoe komt Nederland zo gek op kroket? Rond 1860 werden in de betere traiteurs- en patissierszaken

kroketten geserveerd en verkocht nadat Nederlanders in Paris kennigemaakt hadden met de kroket en de recepten van de befaamde kok Escoffier. De kroket heette toen *croquette*, wat volgens connaisseur Johannes van Dam fout is. Het is *croquet*, aldus deze culinaire knorrepot.

Restjes

De kroket maakte ook zo snel furore omdat de snack perfect bij de boven-Moerdijkse calvinistische eetcultuur past. „Huisvrouwen werd geleerd om restjes te verwerken, de kroket leent zich daar uitstekend voor. Bovendien geeft hij een warm, stevig gevoel in de maag en is hij makkelijk te eten door het krokante jasje dat de ragout omhult. Zuinig, voedzaam en makkelijk, zo heeft de calvinist het graag”, aldus Zuiderveld. In het katholieke Zuiden past de kroket goed bij de cultuur van gezelligheid en familiefeesten. Een kroket bij het bier verjaagt de honger en verlengt het feest. „Een kroket past uitstekend bij bier, wijn en fris”, aldus Joep Habets, oud culinair recensent van *NRC* en momenteel foodblogger.

„
HUISVROUWEN
WERD GELEERD OM
RESTJES TE
VERWERKEN, DE
KROKET LEENT
ZICH DAAR
UITSTEKEND VOOR.

Frietcultuurkenner Ubel Zuiderveld

NA BALKENBRIJ EN POMPOEN NU KROKET MET BIER

Een balkenbrikkroket, een kroket gevuld met slakkenvlees, een met asperges, en ook nog een glutenvrije kroket. Plus een pompoenkroket voor Koningsdag. Een bierkroket of bierbitterbal? Nee, die had Eric Swaghoven, patron-cuisinier van restaurant Valuas in Venlo nog nooit gemaakt, terwijl hij toch al diverse variaties op zijn palmares heeft staan. Maar de krokettenkoning van Venlo, wiens motto is 'wij draaien elke kroket die uw wenst', ging graag in op het verzoek van Louis Klaassen van biercafé De Klep om een bitterbal/kroket te maken op basis van het nieuwe Klep-bier, Quadrupel. „Een stevig donker bier met een diepe smaak en fikse mep alcohol. Dat proef je allemaal terug in de bitterbal en kroket, waarvoor prachtig rundvlees is gebruikt.” Vandaag wordt de nieuwe Venlose lekkernij gepresenteerd in De Klep. „Dit is mijn 42ste bitterbal/kroket. Al sinds mijn tienerjaren ben ik verslingerd aan kroketten en bitterballen”, zegt de 50-jarige kok lachend. „Na het voetballen ging ik met de jongens van mijn team altijd een kroketje halen. Maar die kroketten waren meestal erg flauw en melig. Toen de uitbater van een frietkraam tegen me zei: 'Waarom maak je zelf dan niet eens een goede kroket', heb ik voor de joeks een rundvleeskroket gemaakt. Toen die succes had in Venlo en later zelfs bij 'De Wereld Draait Door' ben ik verder gegaan met het maken van allerlei soorten kroketten en bitterballen.”



NATIONALE KROKETTENDAG

Sinds 2014 viert Nederland Nationale Krokettendag op 9 oktober: de geboortedag van Johannes van Dam en tevens de publicatiedag van diens langverwachte boek 'Het Krokettenboek' met veel historische recepten. De grote pleitbezorger van de kwaliteitskroket Van Dam heeft dat zelf niet meer mogen meemaken, hij was een jaar tevoren, op 18 september 2013, overleden. Eerder, in 1993 had de toenmalige premier Jan Peter Balkenende de 'krokettenwet' door het parlement geloodst. Die wet bepaalde dat gemeenteraadsleden recht op een gratis kroket hebben als de gemeenteraadsvergadering na 23.00 uur nog voortduurt. In Amsterdam werd in 2007 de grootste kroket ooit gebakken door krokettenfabrikant Van Dobben. De kroket was 1,30 meter lang en woog 250 kilo. Gebakken werd hij in 1200 liter vet.



Foto's helemaal bovenaan: assortiment van kroketten van Roland Philipson van bistro Croquant. Foto direct hierboven: de bierkroket/bitterbal, bedacht door Eric Swaghoven (rechts) van restaurant Valuas en Louis Klaassen (links) van biercafé De Klep. FOTO'S MITCHELL GIEBELS EN LAURENS EGGEN

Aan die triomftocht kwam rond 1993 een einde. De „koning van de snacks”, volgens Van Dam, werd van zijn troon gestoten door de frikandel. Eigen schuld, dikke bult. „Het moest steeds goedkoper. Dat vraagt om geretzooi”, aldus Eric Swaghoven (50) chef-kok van Valuas in Venlo en al sinds zijn tienerjaren 'krokettenfreak'. De frikandel had aanvankelijk ook geen beste naam. Maar toen de cowboy-fabrikanten, die kwaliteitsarm vlees in hun frikandellen stopten, verdwenen of opgekocht waren door de groten als Mora en Beckers, was het voorbij met het 'geretzooi'. „Ook vonden consumenten een frikandel een smaakvollere partner van friet en mayo. Vooral de frikandel

speciaal werd een succes. Dat werd giga groot toen jonge frietbakkers als Mathies Soons van Happy Frites uit Ransdaal drie jaar geleden begonnen met kekke plaatjes van frikandellen met allerlei sausjes op Instagram te zetten”, aldus Zuiderveld.

Erbarmelijk

Vanaf 2000 beginnen de makers van de kroket feller van zich af te bijten. „De kwaliteit van de kroket was zo erbarmelijk dat veel koks het niet langer konden aanzien en besloten ze kwaliteit in ere te herstellen”,

zegt sterrenkok Swaghoven, die vandaag zijn 42ste huisgemaakte kroket presenteert. Veel koks en andere liefhebbers van de ex-'koning van de snacks' vonden inspiratie in de bestseller van kok Eric Kats, *Het Groot Culinair Croquetten Kookboek* uit 2006. De kroket heeft inmiddels een fikse facelift ondergaan. „Opvallend is de betere korst; krokanter en steviger. Ook zijn de ovenkroketten sterk verbeterd, ze lekken niet meer. En de vegetarische varianten, zoals die van Mora, zijn sterk verbeterd door de betere kruiding, niet door het gebruik van nepvlees. Maar er valt nog veel te verbeteren. Veel nieuwe varianten komen te snel op de markt. Ze zijn niet goed doorontwikkeld omdat men elke week een nieuws smaak wil presenteren”, aldus kritische kroketteneter Habets.

Surprises

De achterstand op de frikandel is nog groot: 600 miljoen frikandellen tegenover 300 miljoen kroketten die Nederland jaarlijks weg hapt. Maar anders dan de frikandel kom je de kroket nu ook in de betere restaurants tegen. Kok Roland Philipson van bistro Croquant in Maas-tricht kreeg na een financiële flop met een andere onderneming weer trek in het leven dankzij de kroket. „Het was een gok want de grote vraag was of het publiek kroketten in een restaurantsfeer wil eten. Maar het heeft grandioos goed uitgepakt. We hebben nu een grote variëteit aan homemade kroketten, van kroket met spek en ei, met garnaal en curry, met paddenstoelen en zelfs een dessertkroket met appels, een crème van calvados en vanille-ijs. De gasten vinden het machtig mooi, zo'n avondje kroket surprises. De kroket is *alive and kicking*.”

CROQUET VAN HET FRANSE KNABBELLEN

Kroket komt van het Franse 'croquet', dat knabbelen betekent. Dat knabbelen geeft een heerlijk krokant geluid. De oervader van de croquet is de Fransman François Massialot, aldus Johannes van Dam (1946-2013), auteur van het culinair naslagwerk 'De Dikke van Dam' en groot pleitbezorger van de 'betere croquet'. Massialot was kok voor de Franse adel. In zijn boek 'Le cuisinier royal et bourgeois' uit 1691 staat het eerste recept van de croquet, gemaakt met een 'rijke vulling', die door losgeslagen ei en paneermeel werd gerold voordat hij gebakken werd in reuzel. Rond 1840 maakte Nederland kennis met Massialots lekkernij en begon de kroket aan zijn triomftocht, eerst als chic lunchgerecht, later als warme gemakshop voor de massa, die hem lang minder vleiend 'kurket' en 'berenlul' noemde omdat de vulling nogal eens dubieus van samenstelling was. Rond 2010 kreeg de kroket weer zijn oude allure en chique naam croquet terug toen koks de kwaliteit van de vulling, korst en het afbakken sterk verbeterden.