

Basis groentebouillon

Ingrediënten ca. 20 st.

Garnalenmelk

5 dl Volle Melk
2 blokjes garnalenbouillon
1 tl Tijm
2 Laurierblaadjes
1 stengel bleekselderij
6 peperkorrels

Vulling

250 gr. Hollandse garnalen
100 g Boter
120 g Bloem
Nootmuskaat
10 cl Room
2 Eierdooiers
Peper en zout

Paneren

150 g Bloem
2 Eiwitten
Paneermeel
Frituurolie geschikt om te frituren

Garnering

Krulpeterselie
Citroen

Hulpmiddelen

Frituurpan
Kookpan met dikke bodem
Stevige (houten) pollepel

Bereidingswijze

Garnalenmelk: Voeg alle ingrediënten voor de garnalenmelk bij elkaar en Laat het geheel een kwartiertje sudderen op een laag vuur, zo komen alle smaken ten volle vrij.
Zeef het mengsel en zet apart.

Vulling: Werk met een matig tot laag vuur. Om je roux te maken smelt je de boter in een pan. Laat de boter even uitbruisen maar niet bruin worden. Voeg al roerend de bloem toe. Doe dit gelijkmatig via een zeef om klonten te voorkomen. Sudder de verkregen massa een paar minuten, onder voortdurend roeren. Vervolgens voeg je soeplepel voor soeplepel de garnalenmelk toe. Hierdoor krijg je een dikke gladde roux. Voeg peper, zout naar smaak en een snufje nootmuskaat toe. Haal de pan nu van het vuur en roer dan je eierdooiers en room door de massa totdat een mooie gladde massa. Dek het mengsel af met plasticfolie en laat het een nachtje rusten op een koele plek zoals kelder of koelkast.

Paneren en bakken: Om kroketjes te maken van je opgesteven vulling gebruik je 3 schaaltes. Een vul je met bloem, een andere met het losgeklopte eiwit en de laatste met paneermeel. Rol van je vulling kroketjes van ca 2 bij 5 cm, wentel ze eerst door de bloem, dan door het eiwit en als laatste door het paneermeel. Zorg ervoor dat alles steeds goed bedekt is. De vulling met het meel, het meel met het eiwit en het eiwit met de paneer.

Laat je kroketten een uur opstijven in de koelkast en bak ze daarna goudbruin in de olie aan een temperatuur van 180 graden. Blijf er wel bij om in de gaten te houden dat ze niet openbarsten.

Tips

Garneer met peterselie en schijfje citroen.
Extra lekker is het als je de peterselie ook frituurt. Minuutje in de frituur voorafgaand aan het frituren van de kroketjes. Uit laten lekken op een keukenpapier.

Als extra zekerheid tegen openbarsten kun je kroketjes een keer extra met het eiwit en paneermeel bedekken. Dan krijg je wel een dikker korstje natuurlijk.