



Bitterballen & Kroketten

Garnalen-kaaskroketten

12 STUKS

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 50 gram boter
- 50 gram bloem
- 150 ml melk
- 150 ml visbouillon
- 1 eidooier
- 50 g belegen of emmentaler kaas (geraspt)
- 200 g Hollandse garnalen

voor het paneerwerk

- 4 el bloem
- 3 eiwitten, losgeklopt
- 8 el paneermeel
- olie

om te serveren

- gefrituurde peterselie
- citroen partjes

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de boter en voeg de bloem toe.
2. Roer goed en voeg geleidelijk de melk/visbouillon toe tot een dikke saus ontstaat.
3. Neem de pan van de warmtebron en roer er 1 eidooier en 50 gram geraspte belegen kaas of emmentaler door.
4. Voeg 200 gram Hollandse garnalen, zout en peper toe.
5. Laat de ragout afkoelen en opstijven in de koelkast.
6. Verdeel de vulling in 10-12 porties en vorm tot kroketten.
7. Rol ze eerst door bloem, dan door 3 losgeklopte eiwitten en tenslotte door paneermeel.
8. Frituur met 4 stuks tegelijk op 180°C in 4-5 minuten goudbruin.
9. Lekker met gefrituurde peterselie en citroen partjes.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

