



# Bitterballen & Kroketten

## Garnalenkroketjes met gruyère



### 10 STUKS

🕒 40 minuten bereiden, 8 uur wachten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 50 g gruyère
- ½ citroen
- 50 g boter
- 50 g bloem
- 250 ml koude melk
- 1 visbouillontablet
- 250 g Hollandse garnalen
- 1 eierdooier
- zout
- versgemalen peper
- boter om in te vetten

#### voor het paneerwerk

- 150 g bloem
- 4 eieren
- 150 g paneermeel
- frituurolie

#### om te serveren

- citroen in partjes

**MATERIAAL:** bakplaat ingevet, frituurpan, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Kaas raspen en citroen uitpersen.
2. In pan boter langzaam laten smelten.
3. Boter laten uitbruisen, maar niet laten kleuren.
4. 50 g bloem door boter roeren tot samenhangend mengsel.
5. Mengsel (= roux) op laag vuur onder voortdurend roeren ca. 5 minuten laten garen.
6. Vervolgens melk en 250 ml water in één keer bij roux gieten en bouillonblokje erboven verkruiden.
7. Mengsel al roerend met garde aan de kook brengen en binden tot (zeer) dikke saus.
8. Saus onder voortdurend roeren ca. 2 minuten zachtjes laten doorkoken.
9. Pan van vuur nemen en citroensap, garnalen, 1 eierdooier (rest van de eierdooiers wordt niet gebruikt) en kaas door saus roeren.
10. Op smaak brengen met zout en peper.
11. Bakplaat invetten.
12. Mengsel tot dikte van 2 cm over plaat verdelen, afdekken met plasticfolie en minimaal 12 uur in koelkast laten staan.
13. Frituurvet verhitten tot 180 à 190 °C.
14. Aparte schalen met rest van bloem, eiwitten loskloppen en paneermeel klaarzetten.
15. Garnalenmengsel tot ca. 10 kroketjes van 3 x 6 cm vormen en achtereenvolgens door bloem, eiwit en paneermeel wentelen.
16. Krokettjes per vier in ca. 2 minuten in heet vet goudbruin frituren en op keukenpapier laten uitlekken.
17. Krokettjes serveren met partjes citroen.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)