



Bitterballen & Kroketten

Garnalenkroketjes met krokante peterselie



8 STUKS

🕒 30 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 2 sjalotjes, fijngesneden
- 25 g boter
- 30 g bloem
- 150 ml gevogeltesfond
- nootmuskaat
- 100 g Hollandse garnalen

voor het paneerwerk

- 1 ei, losgeklopt
- bloem
- paneermeel
- zonnebloemolie

om te serveren

- 50 g krulpeterselie, in kleine plukjes

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, staafmixer, frituurpan,

ZO MAAK JE HET:

1. Fruit de sjalotjes ± 3 minuten zachtjes in de boter.
2. Roer er de bloem doorheen en blijf roeren tot de bloem zich aan de bodem van de pan begint te hechten.
3. Schenk de helft van de fond erbij en roer goed met een garde tot de saus begint te binden.
4. Voeg al roerend de rest van de fond toe en breng de saus aan de kook.
5. Voeg zout, peper en nootmuskaat naar smaak toe en roer de garnalen erdoor.
6. Strijk de ragout uit op een platte schaal en laat afkoelen tot kamertemperatuur en vervolgens ± 1 uur opstijven in de koelkast.
7. Verdeel de stijve ragout in 8 balletjes en vorm van de balletjes rolletjes in de vorm van een kroketje.
8. Rol ze elk eerst door wat bloem, dan door het los geklopte ei en tot slot door het paneermeel.
9. Verwarm het frituurvet of de olie tot 180C.
10. Bak de kroketjes in de hete olie tot ze goudbruin zijn.
11. Doe dan de peterselie in de frituur – pas op want het spettert flink.
12. De peterselie is klaar zodra de olie bijna is uitgebruist.
13. Laat de kroketjes en peterselie uitlekken op keukenpapier en serveer samen.

BRON: deliciousmagazine.nl