



Bitterballen & Kroketten

Garnalenkroketjes met roomkaas en dille



8 STUKS

🕒 30 minuten bereiden, 30 minuten wachten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 50 g verse grote garnalen
- gekookt en gepeld
- ½ biologische citroen
- 5 g verse dille
- 25 g ongezouten roomboter
- 25 g tarwebloem
- 110 ml halfvolle melk
- ¼ tl zout
- 30 g verse roomkaas citroen-dille

voor het paneerwerk

- 25 g tarwebloem
- 1 scharrelei, M
- versgemalen zwarte peper
- panko
- frituurolie

MATERIAAL: platte schaal, plasticfolie, frituurpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de garnalen fijn.
2. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit.
3. Snijd de dille fijn.
4. Smelt de boter in een pan.
5. Voeg 25 g bloem toe en laat al roerend 3-4 minuten garen op middelhoog vuur (roux).
6. Voeg de melk en het zout toe.
7. Breng al roerend met een garde aan de kook en laat 3-4 minuten koken terwijl je blijft roeren.
8. Haal de pan van het vuur en roer de fijngesneden dille (hou wat achter ter garnering), 1 el citroensap, ½ tl citroenrasp en de garnalen erdoor.
9. Verspreid de ragout over een groot bord en laat afgedekt 30 minuten afkoelen in de koelkast.
10. Zet 3 diepe borden naast elkaar.
11. Doe de bloem met peper in bord 1, klop het ei los in bord 2 en doe de panko in bord 3.
12. Vorm met natte handen 8 kroketjes van elk ca. 25 g van de afgekoelde ragout.
13. Rol ze achtereenvolgens door de bloem, het ei, de panko en nogmaals door het ei en de panko.
14. Verhit de olie in een (frituur)pan tot 180 °C.
15. Frituur de kroketjes in delen in 3-4 minuten goudgeel (pas op, het kan wat spetteren).
16. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
17. Spuit een toefje roomkaas dille op de kroketjes en bestrooi met de rest van de dille en het citroenrasp.
18. Serveer warm op het serveerplateau.

TIP: Je kunt de vulling een halve dag van tevoren maken. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

BRON: ah.nl