



Bitterballen & Kroketten

Garnalenkroketten van Cees Holtkamp

STUKS

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 1 sjalotje
- 10 g roomboter
- 1 kg Hollandse garnalen, zelf gepeld, doppen bewaard
- 300 ml water
- 80 g roomboter
- 100 g bloem
- 250 g melk
- 6 g gelatine (geweekt)
- 2 eidooiers
- 50 g slagroom
- 1 el blad peterselie
- witte peper
- Cayennepeper
- Tabasco

voor het paneerwerk

- 10 g bloem
- 5 eiwitten
- paneermeel fijn
- paneermeel grof
- zonnebloemolie.

MATERIAAL: frituurpan, frituurolie, evt. frituurthermometer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd sjalot fijn bak zachtjes in de 10 g boter, voeg de garnaaldoppen toe.
2. Voeg 300 ml water toe, breng aan de kook, haal van het vuur en laat afkoelen.
3. Smelt de 80 g roomboter, laat bruisen en roer de 100 g bloem erdoor.
4. Gaar 1-2 minuten tot goudgeel en tot de massa loskomt van de pan.
5. Laat doorkoken en voeg beetje bij beetje 250 ml van de garnalenbouillon en 250 ml melk toe totdat alles opgenomen is.
6. Roer tot gaar en meng de uitgeknepen gelatine erdoor.
7. Klop de eidooiers los met de slagroom en roer door de ragout, roer ook de garnalen en peterselie erdoor, maak af met peper, zout, cayenne en tabasco.
8. Zet afdekt een nacht in koelkast.
9. Maak met een lepel of ijsboltang bollen van ± 60 g, rol ze door fijn paneermeel tot kroket.
10. Klop de eiwitten los en roer de 10 g bloem erdoor.
11. Haal de kroketten erdoor en daarna door het grove paneermeel.
12. Verhit de zonnebloemolie tot 180°C en frituur ze in ± 3 minuten goudbruin.

BRON: deliciousmagazine.nl

