



Bitterballen & Kroketten

Vlaamse garnalen- en kreeftkroketjes

8 STUKS

⌚ 60 + 55 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de bouillon

- **bouillon**
- 1 kg visafval, liefst de kop en graat van witvis en de schalen van kreeft
- 250 ml wijn droge witte
- 1 prei, grof gesneden
- 1 ui, grof gesneden
- 10 peperkorrels
- 1 stengel bleekselderij, grof gesneden
- 1 laurierblad
- 1 takje tijm

voor de vulling

- 2 blaadjes gelatine
- 60 g boter
- 1 sjalot, fijngesneden
- 75 g bloem, gezeefd
- 400 ml visbouillon, zelfgemaakt of visfond
- 3 takjes bladpeterselie, fijngesneden
- 100 g Hollandse grijze garnalen, gekookt en gepeld
- 100 g vis van gekookte kreeft*

voor het paneerwerk

- 100 g bloem, gezeefd
- 4 eiwitten
- 50 g paneermeel

om te serveren

- 1 bio citroen, in partjes

MATERIAAL: bolzeef, 2 ondiepe schalen, plasticfolie, frituurpan

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het visafval in een ruime pan op hoog vuur.
2. Beweeg de pan zodat de smaak loskomt en de vis niet blijft plakken.
3. Blus af met de witte wijn.
4. Voeg 1250 ml water toe, breng aan de kook en zet het vuur meteen laag.
5. Schep met een schuimspaan het schuim van de fond.
6. Voeg de prei, ui, peper, bleekselderij, laurier en tijm toe.
7. Laat nog 30 minuten trekken en zeef de bouillon dan door een fijne bolzeef.
8. Week de gelatine 5 minuten in koud water.
9. Smelt de boter in een antiaanbakpan en bak de sjalot 2 minuten.
10. Roer de bloem door de boter en bak al roerend 1 minuut zachtjes.
11. Voeg de bouillon of de fond toe en blijf roeren tot een dikke saus ontstaat.
12. Laat op laag vuur nog 2 minuten koken en breng op smaak met zout en peper.
13. Roer de uitgeknepen gelatine door de saus en neem de pan van het vuur.
14. Roer de peterselie erdoor.
15. Verdeel het mengsel in tweeën en roer de garnalen door de ene helft en het kreeftvlees door de andere helft.
16. Schep beide ragouts in ondiepe schalen, laat ze afkoelen en dek ze af met plasticfolie.
17. Laat de ragouts in de koelkast in 45 minuten verder opstijven.
18. Doe de bloem in een diep bord.
19. Klop in een ander diep bord de eiwitten los met een scheutje water en doe het paneermeel in een derde diep bord.
20. Vorm kroketjes van de ragout en wentel ze achtereenvolgens door de bloem, het eiwit en het paneermeel.
21. Zorg ervoor dat de bloem- en de paneerlaag niet te dik zijn en goed over het oppervlak verdeeld worden.
22. Laat de kroketten in de koelkast 20 minuten 'drogen' of bewaar ze tot gebruik in de vriezer.
23. Verwarm de frituur tot 170°C en bak de kroketten in kleine porties 7 minuten tot ze rondom mooi bruin zijn.
24. Serveer met partjes citroen.



BRON: deliciousmagazine.nl