

# Garnaalkroketten

## Ingrediënten

---

250 g gepelde grijze garnalen  
7 dl visfumet (deze kan eventueel  
gemaakt worden van de pel van de  
grijze garnalen)  
25 g peterselie  
1 citroen  
125 g paneermeel  
150 g bloem  
2 gelatineblaadjes  
2 eiwitten  
1 elpl arachideolie  
100 g boter  
0 peper  
0 zout

## Bereidingswijze

---

- Maak een roux met 100 gram boter en 100 gram bloem.
- Voeg de visfumet geleidelijk aan toe.
- Wanneer de saus goed stevig is, afsmaken met peper en zout.
- Voeg de gepelde grijze garnalen toe.
- Laat de gelatineblaadjes even weken en voeg ze dan toe.
- Rol het deeg uit in een ingeoliede schaal. (2 Ã 3 cm dik)
- Laat Ã©Ã©n nacht rusten in de koelkast.
- Snij het deeg in de gewenste vorm.
- Paneer vervolgens op z'n Engels:
  - \* Wentel de garnaalkroketten eerst in bloem.
  - \* Nadien door een 'anglais' halen (losgeklopt eiwit met een beetje peper en zout en een scheutje

# Garnaalkroketten

olie)

\* Als laatste door het paneermeel wentelen

- Schik de gepaneerde garnaalkroketten op een schotel en laat 1 ½ 2 uur rusten. (Het rusten is noodzakelijk om een goede aanhechting van het paneermeel te garanderen.)

- Frituur vervolgens de garnaalkroketten op 180°C tot deze goudgeel zijn gebakken.

- Als garnituur kan men gefrituurde peterselie gebruiken en een schijfje citroen.

- De peterselie kan men als volgt frituren:

\* Peterseliepluksels in een frituur van 180°C krokant fruiten. (opgelet, de peterselie mag niet bruin worden)

\* Op een keukenpapier leggen en eventueel lichtjes zouten.

# Garnaalkroketten