



Garnaalkroketteren

Knapperig gefrituurde kroketteren met een romige vulling van Belgische grijze garnalen. Het ultieme bistroklassieke voorgerecht.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|--------------------|
| 40' | 10' | 4 | Voorgerecht |

Ingrediënten

200 gr grijze garnalen (gepeld)
50 gr boter
50 gr bloem
400 ml volle melk
2 eidooiers
2 blaadjes gelatine
1 kl citroensap
nootmuskaat (vers geraspt)
cayennepeper

peper en zout
2 eieren (voor het paneren)
bloem (voor het paneren)
paneermeel (voor het paneren)
frituurolie

Bereidingswijze

- 1.** Week de gelatineblaadjes minstens 5 minuten in een kom koud water.
- 2.** Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur. Voeg de bloem in één keer toe en roer stevig met een houten lepel tot een gladde roux. Laat de roux 2 minuten zachtjes garen zonder te kleuren.
- 3.** Giet er al roerend scheutje per scheutje de melk bij. Blijf roeren tot je een dikke, gladde saus bekomt. Laat de saus 5 minuten zachtjes pruttelen op een laag vuur, onder regelmatig roeren.
- 4.** Neem de pan van het vuur. Roer de eierdooiers een voor een door de saus. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en roer ze erdoor tot ze volledig opgelost zijn.
- 5.** Breng pittig op smaak met citroensap, vers geraspte nootmuskaat, cayennepeper, peper en zout. Spatel de garnalen voorzichtig door de saus.
- 6.** Stort het mengsel in een platte schaal. Dek af met plasticfolie rechtstreeks op het oppervlak van de saus, zodat er geen vel op vormt. Laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast, of een nacht voor het beste resultaat.
- 7.** Verdeel de stevige massa in gelijke porties van ongeveer 80 gr. Vorm er met licht bebloemde handen mooie kroketjes van.
- 8.** Zet drie diepe borden klaar: een met bloem, een met losgeklopte eieren en een met paneermeel. Haal elke kroket eerst door de bloem, dan door het losgeklopt ei en ten slotte door het paneermeel. Voor een extra krokante korst herhaal je de stap met ei en paneermeel een tweede keer.
- 9.** Verhit de frituurolie tot 180 graden. Frituur de kroketten in porties van 3 tot 4 stuks gedurende 3 tot 4 minuten tot ze mooi goudbruin en knapperig zijn. Zorg dat ze niet te lang in de friteuse blijven, anders barsten ze open.
- 10.** Laat de kroketten kort uitlekken op keukenpapier en serveer meteen.

Tip

Zorg dat de vulling goed koud en stevig is voor je begint met vormen en paneren. Werk snel en gebruik bebloemde handen om plakken te vermijden.

Frituur de kroketten nooit te lang tegelijk, want dat laat de olietemperatuur zakken en vergroot het risico dat ze openbarsten.

Lekker met

Serveer met een partje citroen en eventueel gefrituurde peterselie als garnering.

Dranktip

Een droge Belgische blanche of een frisse Picpoul de Pinet past uitstekend bij de zilte smaak van de grijze garnalen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)