



## Garnaalkroketten

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>40'</b>	<b>10'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

200 gr grijze garnalen (gepeld)  
50 gr boter  
50 gr bloem  
40 cl melk  
2 eierdooiers  
2 blaadjes gelatine  
1 kl citroensap  
nootmuskaat

cayennepeper  
peper en zout  
2 eieren (om te paneren)  
bloem  
paneermeel  
frituurolie  
peterselie en citroen

## Bereidingswijze

---

1. Week de gelatineblaadjes in koud water. Smelt de boter, voeg de bloem toe en laat de roux 2 minuten garen. Giet er al roerend de melk bij tot een dikke, gladde saus.
2. Laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Roer van het vuur de eierdooiers en de uitgeknepen gelatine erdoor. Breng pittig op smaak met citroensap, nootmuskaat, cayenne, peper en zout.
3. Spatel de garnalen erdoor. Stort het mengsel in een platte schaal, dek af met folie op het oppervlak en laat minstens 3 uur (of een nacht) opstijven in de koelkast.
4. Verdeel de stevige massa en rol er met bebloemde handen kroketten van.
5. Haal ze door bloem, dan door losgeklopt ei en ten slotte door paneermeel. Voor een extra krokante korst nog een tweede keer door ei en paneermeel halen.
6. Frituur de kroketten 3 à 4 minuten in olie op 180 graden tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer met gefrituurde peterselie en een partje citroen.

---

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