

Garnaalkroketten

Ingrediënten:

Garnalenjus:

200 gr garnaalkoppen en staarten
500 gr melk
Enkele blaadjes en steeltjes selderij

Kroketten:

500 gr garnalen
450 gr garnalenjus
55gr boter
50 gr bloem
4 blaadjes gelatine geweekt in koud water
Cayennepeper
Citraensap

Bereiding:

Garnalenjus:

Hak enkele steeltjes en blaadjes selderij grof
Stel in: 4 sec / stand 5
Voeg er de garnalen koppen, staarten en de melk bij
Stel in: 90 °C / 20 min / roerstand
Passeer door een zeef en hou ter zijde

Kroketten:

Boter afwegen en smelten
Stel in: 100 °C / 3 min / stand 1

Bloem toevoegen en terwijl afwegen
Stel in: 100 °C / 8 min / stand 4

Garnalenjus toevoegen en terwijl afwegen
Stel in: 100 °C / 8 min / stand 4

De goed uitgeknepen gelatine bij doen
Stel in: 37 °C / 1 min / stand 4 / omgekeerd draaien

De garnalen er bij doen
Stel in: stand 2 / omgekeerd draaien !
Afsmaken met cayennepeper, citroensap en een weinig zout indien nodig

Op ingevette schaal of bakplaat ongeveer 20 bij 30 cm
Bovenkant afstrijken met olie om uitdrogen te voorkomen
1 nacht laten opstijven in koelkast

In gewenste vorm snijden en paneren
Indien voor direct gebruik. 1 x in losgeklopt eiwit wentelen en dan in paneermeel
Indien om in te vriezen: dubbel paneren. 1 x eiwit, 1 x paneer, 1 x eiwit, 1 x paneer

Afbakken op 170 ° tot ze drijven

