

HOLLANDSE GARNALENKROKET



CATEGORIE BORRELHAPJES

INGREDIENTEN

- 250 gram Hollandse garnalen
- 90 gram Roomboter
- 1 blokje Visbouillon
- 120 gram Tarwebloem
- 3 stuks Eieren
- 4 eetlepels Paneermeel
- 10 gram Peterselie
- 4 eetlepels Mayonaise
- 1 stuk Citroen
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Los het blokje visbouillon op in 300 ml kokend water. Hak de peterselie fijn.
- > Verwarm een steelpannetje en smelt hierin de roomboter. Voeg de bloem toe en blijf goed roeren. Voeg beetje bij beetje de visbouillon toe en blijf goed roeren zodat er een roux ontstaat. Verwijder van het vuur en roer de Hollandse garnalen en de peterselie erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Laat het garnalenmengsel minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (5 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 170 °C.
- > Breek de eieren in een kommetje en kluts met een vork los. Verdeel de paneermeel over een ander kommetje en wat bloem over de derde kom.
- > Haal het garnalenmengsel uit de koelkast en draai er ongeveer 18 balletjes. Kneed ze vervolgens in de vorm van een kroketje.
- > Haal de kroketten eerst door het schaaltje met bloem, vervolgens door het eimengsel en tot slot door het paneermeel.
- > Frituur de kroketten 4 minuten in de hete olie of totdat ze goudbruin kleuren, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Rasp de citroen en pers het sap uit. Meng met de mayonaise en breng op smaak met wat zout en peper.
- > Serveer de Hollandse garnalenkroketjes met de citroenmayonaise en garneer met peterselie.

Tip: Garneer met partjes citroen.