

Garnaalkroketten Didi Architoc

INGREDIËNTEN

- 120 gr Boter
- 7dl Melk
- 15 gr gelatine blaadjes
- 2kg ongekilde garnaal
- 1 ui
- 100 gr geraspte kaas (facultatief)
- 1 wortel
- 2 takjes selder
- 1 dl room
- 4 eieren
- 2 citroenen
- 1 eetlepel Tomaatconcentree
- Chapelure
- 200 Gezeefde bloem (daarvan gebruik je 150 gr bloem en 75 gr boter voor de roux)
- Peterselie niet gesnipperd

BEREIDINGSWIJZE

1. Pel de garnalen en bewaar de schillen.
2. Snij de groenten in stukjes en stoof aan in een weinig boter. (Een beetje fond van crustacée toevoegen doet zeker geen kwaad)
3. Voeg de garnaalschillen toe en laat 2 min zweten. Voeg de melk toe. Meng goed door elkaar. Laat 12 zachtjes koken. Voeg 1 eetlepel tomaten concentree toe . Giet alles door een fijne zeef en bewaar 6 dl vocht. Indien niet voldoende vocht kan je dit aanlengen met melk.
4. Leg de gelatine blaadjes in water.
5. Maak de liaison met 2 eigelen en room .
6. Maak een blanke roux met de bloem en de boter. Voeg er beetje bij beetje al roerend het garnalenvocht bij, (Facultatief: Voeg de geraspte kaas toe). Zet van het vuur af, voeg de gelatine toe, garnalen en liaison. Kruid bij naar smaak met pezo, cayenne en citroen.
7. Leg een ingeoliede folie in een platte kom; Doe het beslag erin en dek af met folie. Zet een nacht in de frigo. Portioneer (mini of normale grote) rol door de bloem, dan eiwit en dan chapelure (voorkeur gaat naar panco)
8. Je kan ze dan ofwel vers maken of invriezen.
9. Bak in arachideolie, peterselie frituren en wat zout opdoen.
10. Serveren met partjes citroen en gefrituurde peterselie.

TIP :

(indien ingevroren haal je ze er 1 uur op voorhand uit, als ze te vochtig zijn draai ze nog eens in panco, maar zonder eiwit. De bedoeling is dat ze droog in de frituur gaan, anders stoot het vocht de panering weg en heb je een frituur vol garnalen en verbrande bloem.)