Onze winkel Eext

# Garnalenkroketten

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 2  sjalotjes
* bieslook
* 125 g boter
* 100 g bloem
* 100 ml witte wijn
* 400 ml visbouillon
* zout
* versgemalen peper
* 250 g Hollandse garnalen
* 4  eiwitten
* bloem
* paneermeel
* olie om te frituren
* 2  sjalotjes
* bieslook
* 125 g boter
* 100 g bloem
* 100 ml witte wijn
* 400 ml visbouillon
* zout
* versgemalen peper
* 250 g Hollandse garnalen
* 4  eiwitten
* bloem
* paneermeel
* olie om te frituren

**Bereiding:**

1. Pel en snipper de sjalotten. Hak de bieslook. Smelt de boter en fruit de sjalotten circa 2 minuten. Voeg in één keer de bloem al roerend toe en laat de bloem gaar worden. Blus af met de witte wijn. (sommige mensen voegen hier een klein scheutje cognac toe)
2. Schenk de visbouillon hierbij en roer tot een gladde dik gebonden saus en laat deze 10 tot 15 minuten zachtjes koken. Roer de garnalen en de bieslook door de saus en neem de pan van het vuur. (u kunt ook nog twee uitgenepen blaadjes gelatine toevoegen)
3. Schenk de ragout uit op een met koud water omgespoelde bakplaat of ruime ovenschaal en laat afkoelen en in minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.
4. Vorm van de stevige ragout met bebloemde handen kroketjes van 2 x 5 cm. Klop de eiwitten los in een schaal en strooi bloem en paneermeel in twee schalen.
5. Haal de kroketjes eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopte eiwit en tenslotte door het paneermeel.Verhit de olie tot 180 °C en bak de kroketjes (in bescheiden hoeveelheden)  in porties goudbruin en gaar.

* Serveer de kroketten met een beetje gefrituurde krulpeterselie met een snuifje zout erop, een partje citroen én een restje gepelde grijze garnalen.
* **Opmerking:** Kijk uit voor spatten wanneer je de peterselie kort frituurt.