

Recept
Kroket van garnalen



Ingrediënten voor de salpicon:

10 tot 15 gram verse peterselie;
70 tot 150 gram vers gepelde garnalen;
300 ml garnalenbouillon;
100 ml melk;
1 eidooier
50 gram roomboter;
70 gram (tarwe-)bloem;
2 gram agar agar;
Eetlepel mosterd;
Scheutje slagroom;
Peper, zout en citroen- of limoen(sap).

--

Benodigheden salpicon:

Snijplank en mes, wokpan of grote koekenpan, maatbeker, steelpan, rubber spatel of houten lepel, kookwekker of mobiel, Mengkom, middelgrote pan, maatbeker, kookwekker, mes en snijplank, (groot) plat bord, keukenweegschaal.

Benodigheden voor het vormen:

Een ijslepel maat 50 of 60, enkele vellen slagersfolie, (optioneel:)handschoentjes.

--

Ingrediënten voor het paneren:

2 a 3 eieren
Eetlepel (tarwe-)bloem
Scheutje (olijf-)olie
Paneermeel
Panko

Benodigheden voor het paneren.

Garde
Kleine kom
lets grotere kom
2 diepe borden
Zeef of vergiet
2 platte borden



Werkwijze.

Snij de peterselie fijn en doe in een bakje.

Neem de juiste hoeveelheid bouillon en doe in een steelpannetje. Weeg de agar agar zorgvuldig af een strooi deze langzaam en gelijkmatig over de bouillon. Zet apart tot gebruik.

Splits 1 ei. Roer de eidooier even los. Het eiwit zet je in de koelkast.

Zet klaar, in de juiste hoeveelheden: roomboter, melk, tarwebloem, slagroom, mosterd, peterselie en de eidooier.

We gaan nu de salpicon afmaken.

Zet twee pannen tegelijk op het vuur:

De steelpan (met garnalenbouillon en agar), :

Het vuur mag hoog. Zodra het kookt zet je het vuur laag en laat het mengsel 2 minuten koken. Gebruik een timer.

Een grote pan (of wokpan):

Eerst verwarmen we de roomboter op laag vuur. Laat de boter even zacht pruttelen zodat het grootste deel water verdampen kan.

Voeg nu in één keer de bloem toe en druk de kookwekker in om 2 minuten te timen. Zorg dat het vuur laag staat. De bloem moet garen. Roer om aanbranden te voorkomen.

Als de tijd om is, kan de bouillon uit de steelpan erbij MITS deze de 2 minuten kooktijd gehad heeft. Zet het vuur anders even uit en ga later verder.

Zorg dat alle inhoud van de steelpan gebruikt wordt. Gebruik de rubber spatel. Voeg ook de melk toe en meng, op een laag vuur, tot het de juiste substantie heeft. Doe dan ook de mosterd, een scheutje slagroom, en de peterselie erbij.

Proef! Voeg eventueel peper, zout, citroensap of andere kruiden of specerijen toe.

Als het naar jouw zin is, haal je de pan van het vuur. Nu roer je de eidooier er doorheen en voeg je tenslotte de garnalen toe.

--

Stort de salpicon nu op een bord. Laat het even uitdampen. Zet vervolgens afgedekt met folie in de koelkast voor minimaal 10 minuten.



Vormen en paneren

Vormen

Leg een stuk (slagers-)folie op een werkblad. Schep 3 tot 5 afgestreken ijslepels naast elkaar op het midden van de folie. Vouw de folie er eenmaal omheen en breng in vorm. Rol het verder op. Leg het eventueel nog even kort in de koelkast of vriezer.

Paneren

Doe een eetlepel tarwebloem in een ruime kom. Doe hier het eiwit bij dat nog in de koelkast staat. Klop met een garde tot een glad mengsel ontstaat. Voeg nu een scheutje olie toe en de twee andere eieren. Klop nog even met een garde.

Neem drie diepe borden. Doe in het eerste bord fijn paneermeel, in een tweede bord het eimengsel, in het derde bord kan grof paneermeel (panko).

Als tussen stap kan je ook nog een vergiet of zeef gebruiken om de kroketjes uit te laten lekken na het ei-badje.

Haal de kroketjes uit het plastic. Breng, indien nodig, nog even in vorm. Haal vervolgens door de drie borden.

En nu heb je een kroket!

Leg deze tot gebruik in de koelkast.

Bewaren en invriezen

Na het maken van de kroketten kan je ze nog 24 uur in de koelkast bewaren. Als ze dan nog niet op zijn, moet je ze invriezen.

Hoewel wij normaal gesproken adviseren om kroketten te ontdooien alvorens ze te frituren, adviseren wij dat bij deze garnalenkroketten nadrukkelijk niet!

Dit in verband met de voedselveiligheid. Je moet ze dus bevroren in de frituurpan doen! Niet te veel tegelijk, want dan daalt de temperatuur in de frituurpan te veel. Doe er maximaal 4 of 6 tegelijk in (bij een 3 liter frituurpan). Waarschijnlijk is 4 a 5 minuten op 170 graden voldoende. Snij er eentje open om te zien, voelen en proeven of de binnenkant voldoende warm geworden is.