

## Mini-kroketten met maxi-crevetten



## Ingredienten

## Bereiding

*Voor 4 personen:*

- 1 kg ongepelde garnalen
- 1 klontje boter
- 1 wortel
- 1 ui
- 1 selderijstengel
- 1 laurierblad
- 1 takje tijm
- 1 tl tomatenpuree
- 1 scheut cognac
- zout & peper
- 300 g bloem
- 3 eieren
- 200g panko
- 100g boter
- 3l frituurolie
- 1 bosje gewone peterselie
- 2 citroenen

Bereiding:

Pel de garnalen, bewaar de pantsers voor de bisque en zet de garnalen in de diepvries gedurende de rest van de bereidingstijd.

Doe een klontje boter in een steelpan en verhit op hoog vuur. Schroei de pantsers goed aan zodat er aanbaksels in de pan komen.

Snijd intussen de wortel, de ui en de selderijstengel in blokjes. Gooi de groentestukjes in de steelpan, samen met het laurierblad, de tijm en de tomatenpuree. Bak kort en flambeer met cognac. Overgiet met water, breng op smaak met peper en zout en laat 20 min trekken op een laag vuurtje. Zet drie kommetjes klaar voor het paneren van de kroketten. Doe 200 g bloem in het eerste kommetje, de losgeklopte eieren in het tweede en de panko in het derde.

Giet de bisque door een puntzeef en bewaar dit goddelijke elixir. Smelt de boter in dezelfde steelpan, die je ondertussen even hebt afgewassen, en maak een roux door 100 g bloem toe te voegen. Laat de roux 2 min op een matig vuur sudderen om de smaak van de rauwe bloem kwijt te raken. Bewaar de helft van de roux om de vulling zo nodig nog wat extra te binden.

Bind de roux met de grijzegarnalenbisque. De massa moet zeer stevig zijn. Zo stevig als de binnenkant van een kroket wanneer die klaar is. Voeg wat extra roux toe als de vulling niet stevig genoeg is. Haal de pan van het vuur en voeg de afgekoelde garnalen toe. Door het temperatuurverschil zal het mengsel sneller afkoelen. Spreid nu de warme vulling in een dunne laag uit op een schaal. Plaats de schaal in de diepvries totdat de vulling hard en helemaal koud is. Dit duurt ongeveer 20 min.

Rol kleine bolletjes van de vulling en haal ze door de drie paneerstations. Eerst door de bloem, dan door de eieren en ten slotte door de panko. Bak de kroketten 3 tot 4 min op 180°C in de frituurolie. Laat ze uitlekken en werk af met een snufje zout.

Serveer met wat gefrituurde peterselie en een schijfje citroen.