



Hapjes

Kaaskroket met garnalen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1/2 krulpeterselie (bosje)
1 citroen (in partjes)
3 eidooiers
50 gram paneermeel
150 gram bloem

Voor de saus

140 gram boter
140 gram bloem
100 milliliters room
500 milliliters visfond
300 gram grijze garnalen (gepeld)
300 gram Gruyère-kaas (geraspt)
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Smelt de boter, voeg de bloem toe en roerbak tot er een koekjesgeur vrijkomt. Giet er al roerend de room en visfond bij en laat de saus indikken. Roer er de kaas en de gepelde garnalen onder en kruid met nootmuskaat en peper.

Giet de saus in een grote ovenschaal en strijk debovenzijde glad. Leg er een vel plastic folie bovenop en zet minstens 5 uren in de koelkast.

Vorm kroketjes of balletjes van de opgesteven saus. Roer de eidooiers los in een bord. Doe de bloem en het paneermeel elk in een ander bord. Wentel de kroketjes eerst door de bloem, daarna door het ei en vervolgens door het paneermeel. Frituur ze in 3 minuten goudbruin in de friteuse. Frituur ook enkele peterselieblaadje krokant.

Serveer samen met de citroenpartjes bij de kroketjes.

