



Hoofdgerechten

Broodje kroket op z'n Belgisch

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram grijze garnalen
60 gram bloem (+ extra om te paneren)
40 gram boter (+ extra om te bakken)
100 gram paneermeel
50 gram Gruyère-kaas
50 milliliter visbouillon
200 milliliter melk
50 milliliter room
4 sandwiches
2 eiwitten
2 eieren
1/3 spitskool (geraspt)
1 rode ui (in ringen)
handvol kiemen
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
peper
zout

Voor de kruidenmayonaise

4 eetlepels mayonaise
2 eetlepels plattekaas
1 eetlepel zure room
1/2 citroen (het sap)
handvol peterselie
handvol bieslook
handvol munt

Bereidingswijze

Verwarm de melk, met de visbouillon en de room. Kruid met peper en zout. Smelt de boter en meng er de bloem onder. Roerbak 2 minuten. Giet er langzaam het vocht bij tot je een stevige mengeling hebt.

Voeg er de eieren één voor één aan toe. Roer er vervolgens de gruyère, de garnalen en peterselie onder. Schep het mengsel in een kom, dek af met plasticfolie en laat volledig afkoelen. Laat daarna volledig opstijven in de koelkast.

Bak de uiringen in boter zacht. Rol het garnaalmengsel tot kroketten. Doe de bloem, eiwitten en paneermeel in 3 aparte borden. Klop de eiwitten los. Haal de kroketten eerst door de bloem, dan door het eiwit en tot slot door het paneermeel.

Bak de kroketten goudbruin in een friteuse van 180°C. Mix alle ingrediënten voor de mayonaise glad. Kruid met peper en zout. Snij de broodjes open en besmeer met de kruidenmayonaise. Verdeel er de kiemen, geraspte spitskool en rode ui over en leg er een garnaalkrokiet op. Druppel er nog wat extra saus over en bestrooi met de bieslook.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

Mixer

