



GARNALEN-KROKETTEN

Garnalenmelk:

Pel de garnalen, zet ze in de koelkast. Doe de koppen in een kookpot. Voeg melk, laurier, tijm, selderijblaadjes of -stengel, peperbolletjes en een snuifje cayennepeper toe. Laat een vijftiental minuten pruttelen op een middelhoog vuur. Giet door een puntzeef, laat afkoelen.

Vulling:

Week de gelatineblaadjes in ijskoud water. Smelt boter in een kookpot. Doe er in kleine porties en al roerend de gezeefde bloem bij. Laat deze blonde roux even doorkoken om een bloemige smaak te vermijden. De roux moet goed drogen. Als je de geur van boter weer ruikt, is de roux klaar. Neem van het vuur. Blus de roux met de garnalenmelk en roer goed zodat er geen klonters ontstaan. De massa moet lopend zijn, maar ook niet te dik. Knijp de gelatine uit, laat ze oplossen in de massa. Meng er 350 g gepelde garnalen door, roer tot alle ingrediënten goed gemengd zijn. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en wat citroensap. Klop de dooiers en de room op tot een goed gebonden massa. Roer ze door de lauwwarme vulling. De vulling mag niet te warm zijn anders zal de eiervulling stollen. Strijk de bodem en de wanden van een rechthoekige schaal in met wat olie. Stort hier het garnalenmengsel in (een laag van ca. 2 cm). Leg er plasticfolie op zodat er zich geen vel kan vormen. Laat 12 uur opstijven in de koelkast.

WAT HEB JE NODIG?

Voor 8 stuks

Voor de garnalenmelk

- 1,2 kg verse, ongepelde grijze garnalen
- 1,3 l volle melk
- 3 blaadjes gedroogde laurier
- 3 takjes tijm
- 14 zwarte- of wittepeperbolletjes
- 8 selderijblaadjes stukje selderijstengel
- peper en zout
- snuifje cayennepeper

Voor de vulling

- 15 g geweekte gelatine
- 120 g boter
- 140 g gezeefde bloem
- 6 dl garnalenmelk
- 1/2 citroen
- 1 mespunt geraspte nootmuskaat
- peper en zout
- 2 eidooiers
- 8 cl volle room
- scheutje olie

Voor het paneren

- 150 g bloem
- 4 eieren
- scheutje olijfolie
- peper en zout
- 150 g fijngemalen panko

Afwerking

- 1/2 bosje peterselie
- citroen
- fleur de sel