



Ingrediënten (4 personen)

- 175 gram Hollandse Garnalen
- 80 gram boter
- 110 gram bloem
- 3 dl visbouillon of groentenbouillon
- 2 blaadjes gelatine
- 1/2 dl room
- 1 eierdooier
- zeezout en peper
- 1 ei
- bloem
- paneermeel
- olie of vloeibaar frituurvet

Bereiding

Verwarm in een sauspan de boter op een laag vuur en voeg al roerende, zodra de boter gesmolten is, de bloem toe. Blijf roeren tot een glad mengsel ontstaat. Giet hier al roerende de bouillon bij, tot er een gladde ragout ontstaat. Laat dit onder af en toe roeren in ca. 8 minuten gaar worden. En gaar is het als de glans is verdwenen van de ragout. Week de gelatine in koud water. Verwarm de room in een aparte pan en los de gelatine hierin op. Meng dit vervolgens samen met de eierdooier en de garnalen door het ragout mengsel. Maak dit op smaak met wat zeezout en de peper. Schep de garnalen ragout op een natte platte schotel of schaal en strijk het met de achterkant van een natte lepel mooi glad. Laat het dan afkoelen en opstijven.

Verdeel de opgesteven ragout in ongeveer 16 gelijke delen en draai hier vervolgens rolletjes van. Dit gaat het beste met natte handen! Je krijgt dan of kroketjes of bitterballen. Klop dan in een bord het ei met een eetlepel water los en doe in een ander bord de bloem en in een 3e bord het paneermeel. Rol daarna ieder kroketje of balletje eerst door de bloem, vervolgens door het ei en als laatste door het paneermeel.

Verwarm de olie of het frituurvet tot ongeveer 170 graden en bak hierin de kroketjes of balletjes

met ongeveer 4 tot 5 tegelijk, afhankelijk van de frituurpan in ongeveer 4 minuten mooi goudbruin.