

Garnalenkroketten

april 2015

Ingrediënten voor 10 kroketten van circa 75 gram

- 200 gram grijze ("Hollandse") gepelde garnalen
- 60 gram tarwebloem
- 50 gram boter
- 150 gram melk
- 300 gram water
- 3 gram agar agar (of 8 g gelatine)
- 1 visbouillonblok (voor ½L bouillon)
- 1 ei
- paneermeel



Zelf gemaakte krokettenmachine

Bereiding van de ragout

Snijd 50 gram garnalen tot kleine stukjes.

Los het bouillonblok op in het water; even koken volstaat. Zet 250 mL apart.

Pureer met een staafmixer 50 gram garnalen met wat van de resterende 50 mL bouillon en meng de rest van de 50 mL bouillon erbij.

Verwarm de melk, bijvoorbeeld 1 minuut in de magnetron.

Smelt de boter zachtjes; er mogen geen belletjes ontstaan.

Roer de bloem erdoor tot een zalfje.

Voeg — met de pan op een zacht vuurtje — langzaam de melk toe: roer na ieder scheutje het geheel glad.

Voeg op dezelfde wijze de apart gezette 250 mL van de visbouillon toe.

Breng het geheel — de roe — aan de kook, dek af en laat de roe 5 minuten zachtjes doorkoken.

Los ondertussen de agar agar op in de overige bouillon en breng dit even aan de kook.

Voeg, als de roe "gaar" is, de opgeloste agar agar toe en de gesneden en ongesneden garnalen. Roer alles goed door elkaar.

De kroketten vormen

Indien men een (dure) krokettenpers heeft, kan men de ragout laten afkoelen en kroketten persen.

Een andere manier is om de koude, stijve ragout met de hand te vormen tot kroketten.

Een nog andere, superieure manier is om zelf een krokettenvorm te maken als volgt:

Neem een (witte) afvoerpijp van één meter lang en een binnendiameter van 28 mm en zaag die doormidden.

Neem een of twee houten klosjes of kurken die daarin passen. Neem een draadeind van ca. 60 cm, bijv. M4, boor een passend gat in het klosje en zet het vast met moertjes. Zo is er een "zuiger" gemaakt. Aan één kant sluiten we elk van de twee pijpen met een twee maal gevouwen stuk zilverpapier dat met een elastiekje op zijn plaats wordt gehouden.

De warme(!) ragout wordt in een rechtop staande pijp gedaan met een trechter; duw de ragout met de achterkant van een houten lepel door de trechter. De beide pijpen worden samen zo gevuld. Zet nu de pijpen weg om af te koelen.

Leg, als alles goed koud is, een volle pijp op het aanrecht, verwijder het zilverpapier, duw er met de "zuiger" 10 centimeter van de massa uit en snijd af.

Klop een ei in een kopje en schenk wat struif op een bord. Doe op een ander bord paneermeel.

Rol een rolletje ragout door het paneermeel, ook aan de zijkanten, en daarna door het ei. Dan nogmaals door het paneermeel.

Aldus worden er 10 kroketten gemaakt die het beste in een koelkastdoos worden gedaan en ingevroren.

De kroketten bereiden

De kroketten worden bereid door de — liefst nog bevroren — kroketten krap 6 minuten te frituren in frituurvet of -olie van ca. 185°C. Niet te veel tegelijk omdat anders het vet te veel afkoelt.

Smakelijk eten !