



Thermomix garnaalkroketteren

Ingrediënten

voor 20 tal kroketteren

- 1 sjalot
- 10 gr olijfolie
- schepje groentebouillon
- 70 gr tomatencoulis
- 200 gr garnalen (ongepeld of gepeld) en 160 gr pellen (kan u vinden in horeca winkel)
- 100 gr witte wijn
- 130 gr (spelt) bloem
- 150 gr melk
- 3 eieren
- 100 gr boter
- 2 eiwitten (extra om de kroketteren af te werken)
- panko of paneermeel
- peper
- kruidenzout
- nootmuskaat

Afwerking:

- peterselie
- citroenpartje



Instructies

- Voeg 1 sjalot toe aan de mengbeker 5 sec/snelheid 5
 - Schraap naar beneden, voeg 10 gr olijfolie toe 3 min/100 graden/snelheid 1
 - Voeg 70 gr tomatencoulis, 160 gr pellen van garnalen, schepje groentebouillon, 100 gr witte wijn, 245 gr warm water 10 min/100 graden/snelheid 1
 - 30 sec/ snelheid 8 , voeg toe aan een zeef, hou de coulis bij
 - Spoel de mengbeker uit, voeg 100 gr boter toe in blokjes 3 min/90 graden/snelheid 1- Voeg 130 gr (spelt) bloem 3 min/100 graden/snelheid 1,5
 - Zet de weegschaal aan, voeg de uitgelekte garnalen coulis toe en vul met melk aan tot je 500 gr hebt, kruid met peper, kruidenzout en nootmuskaat
 - 7 min/100 graden/snelheid 5
 - Voeg 3 eidooiers toe 40 sec/snelheid 5- Zet een mengkom op het deksel, zet de weegschaal aan en voeg 200 gr garnalen toe en voeg de massa uit de mengbeker erbij, meng alles manueel en leg een plastic folie op de massa (zo krijg je geen velletje) , laat afkoelen en zet in ijskast
- Laat een nachtje rusten
 - Daags nadien voeg in één kom de eiwitten en klop even op samen met een snuifje zout, in een andere kom voeg je de panko toe
 - Neem met een lepel van de massa en leg in eiwit, vervolgens in panko (de 2 extra eiwitten kan je toevoegen indien niet genoeg om in te rollen)
 - Bak ze af in frituurolie of in air fryer (180 graden , 10 min)
 - Werk de kroketjes af met citroenpartje en peterselie