

**HACO** swiss

Klassieke Bechamelsaus

Onze recepten

Gemakkelijk en snel bereid!

GARNALENKROKETTEN

Ingrediënten voor ...

100 g	HACO Klassieke Bechamelsaus
45 g	HACO BISQUE
300 ml	Koude volle Melk
700 ml	Warme volle Melk
5 st.	Gelatineblaadjes van 3 g
2 st.	Eidooiers verdunt met
50 ml	volle Room
½	Citroensap
300 g	gepelde grijze Garnalen

Bereiding

Meng (droog) te samen met
Los de 2 producten op met
tot een gladde massa.
Dit al kloppend in
gieten.
Aan de kook brengen en 7 minuten koken.
Onophoudelijk roeren!
Voeg al roerend en één per één de
volgende ingrediënten toe.
(gedurende 10 min. de gelatineblaadjes voorweken
in koud water; ze daarna voorzichtig uitknipen)

en
Flink met een garde door roeren.
Voeg dan daarbij
Zachtjes met een spatel door roeren.
Onmiddellijk in een ingevette Gastro -
plaat gieten.
Afdekken met een ingevet papier/folie.
Laat de bereiding in de koelkast minstens
één nacht rusten.
Ontvormen op een met bloem bestrooide
tafel, in porties snijden en voorzichtig
paneren in bloem ➔ eiwit ➔ paneermeel.



Trucs & Tips

- > Naargelang uw voorkeur/budget de hoeveelheid garnalen naar 600 g verhogen!
- > Kun je aan dagvers garnalenkoppen raken !? de koppen niet langer dan 5 min pochieren in de melk, doorzeven en gebruiken om de bechamelsaus te bereiden.
- > Door de bloem te verrijken met 10% aardappelen- of rijstzetmeel, u verlaagt de risicofactor op het barsten van de kroketten tijdens het frituren!
- > De kooktijd van dit recept is gebaseerd op 1 liter melk; voor ieder bijkomende liter is het aangeraden de kooktijd te verlengen met ongeveer 1 minuut. = 1L=6 min - 2L=7 min - 3L=8min - enz.