



Garnaalkroketten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 bosjes waterkers
1 rode ui (in dunne ringen gesneden)
4 kwarteleitjes (gekookt)
1 citroen
olijfolie
peper en zout
8 artisanale garnaalkroketten (kant-en-klaar)
1 bosje peterselie
garnaal (optioneel, grijze, gepeld of ongepeld)

Bereidingswijze

- 1.** Maak op elk bord een mooi slaatje. Gebruik hiervoor de waterkers, dunne uienringen, een gekookt kwarteleitje en een partje citroen. Werk af met een paar druppels olijfolie, peper en zout.
- 2.** Frituur de kroketten gedurende 5 à 6 minuten tot het korstje goudbruin is en de vulling heet tot in de kern.
- 3.** Frituur de peterselie gedurende 20 seconden, laat even uitlekken en leg op de garnaalkroketten.
- 4.** Werk af met extra garnalen.