**Oostendse garnaalkroketten**

room

boter

grijze garnalen

bloem

parmezaan

[schaaldierenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/2149.htm)

eieren

citroensap

peterselie  
paneermeel

gelatineblaadjes   
kurkuma

cayenne

paprikapoeder

peper & zout

nootmuskaat

olijfolie

maïzena

Maak een [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) met twee keer zoveel bloem dan boter. Leng aan tot een dikke bechamelsaus met [**schaaldierenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/2149.htm) en room.

Voeg ongeveer 2 blaadjes geweekte gelatine en 50 gram geraspte Parmezaan toe per halve kilo garnalen.

Meng van het vuur met een liaison van eierdooiers geklutst in room. Reken op 1 eigeel per deciliter room.

Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat, kurkuma, cayennepeper, paprikapoeder en een scheutje citroensap.

Voeg de gepelde garnalen bij de bereiding. Daarbij niet zuinig zijn, hoe meer garnalen een kroket bevat, des te meer wordt de kwaliteit geapprecieerd door uw gasten. Giet de bereiding in een platte geoliede schaal en laat afgedekt een nacht opstijven in de koelkast.

Snijd dan rechthoekige stukjes uit de koek en rol ze indien gewenst, tot langwerpige kroketjes. Wentel die achtereenvolgens in de bloem vermengd met maïzena, dan in het eimengsel en tenslotte in het paneermeel.

Bak de kroketten ongeveer 5 minuten in het frituurvet op 170°C tot ze krokant zijn. Frituur ook even de peterselie en dien op met partjes citroen, mayonaise en zoals op foto, met zelfgebakken brood en gezouten boter. (Gewoon de max, al zeg ik het zelf!).

**Op het bord**: serveer de kroketten met een glaasje cocktailsaus, een gemengd slaatje, preischeutjes, een citroenschijfje en een rivierkreeftje.