



Garnalenkroketjes met avocadodressing

Datum: 12-03-2018
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Garnalenkroketjes:

- 750 g aardappels, geschild
- flinke klont roomboter
- 1 rode ui, fijngesnipperd
- sap en geraspte schil van 1 limoen
- 200 g kleine gekookte garnalen
- 100 g wit krabvlees
- 1 a 2 theel. aji amarillo-pasta
- 100 g bloem
- 2 eieren, losgeklopt
- 100 g broodkruimels
- 1 l plantaardige olie
- stukje brood, om de olie te testen

Avocadodressing:

- 2 rijpe avocado's
- 2 limoenen
- 1 rode ui
- 1 rijpe tomaat
- 1 bos koriander
- extra vergine olijfolie

Bereidingswijze:

Snijd de aardappels in even grote stukken en doe ze in een pan koud, gezouten water. Breng aan de kook en laat 15-20 minuten koken, tot ze gaar zijn. Giet af, laat droog stomen en maak een gladde puree (gebruik een aardappelknijper, als je die hebt). Breng op smaak met flink wat zout en peper en meng er een klont boter door.

Maak nu de guacamole-achtige dressing. Schraap het avocadovruchtvlees in een kom. Breng op smaak met zout en peper en knijp er het sap van 2 limoenen bij. Rasp de ui en tomaat erbij en stamp tot een grove guacamole. Hak de koriander en voeg die toe met flink wat olie. Zet apart.

Doe de gesnipperde ui in een kom. Voeg sap en rasp van 1 limoen toe, schep om en laat 5-10 minuten staan. Hak de garnalen fijn en meng met het krabvlees, de aji amarillo-pasta en flink wat zout en peper. Meng de uien, zonder het sap, door het garnalenmengsel.

Zet 3 kommen klaar; één met bloem, één met de losgeklopte eieren en één met broodkruimels. Pak een handvol aardappelpuree en vorm er een bal van (met een doorsnede van 4 cm). Druk met je duim een 2 cm diep gat in het midden en lepel er wat garnalenmengsel in. Sluit het gat voorzichtig om de vulling en ga zo door tot alle puree en vulling op zijn (je moet ongeveer 15 kroketten hebben).

Rol elke kroket door de bloem, het ei (laat het teveel eraf druppen), en bedek met broodkruimels.

Giet de olie in een grote pan en verhit hem tot 180 graden. Test de temperatuur van de olie door een stukje brood erin te laten vallen. Als deze binnen 1 minuut bruin kleurt, is de olie klaar voor gebruik. Laat de kroketten met een schuimspaan in de hete olie zakken en bak ze 4 minuten, tot ze goudbruin en knapperig zijn (doe dit in delen). Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze heet.