

Rivierkreeftenkroket met witbier

 [Belgische bieren](#)

 [Voorgerecht](#)

 8 personen



8 personen

Ingrediënten

| | |
|--|-----------------|
| <input type="checkbox"/> rivierkreeftjes (versmarkt) | 300 g |
| <input type="checkbox"/> jonge slamix | |
| <input type="checkbox"/> citroen | 1 |
| <input type="checkbox"/> boter | 100 g |
| <input type="checkbox"/> eieren | 3 |
| <input type="checkbox"/> eiwitten | 2 |
| <input type="checkbox"/> gelatineblaadjes 1,6 g/ | 1.6 g |
| <input type="checkbox"/> paneermeel | 150 g |
| <input type="checkbox"/> bloem | 150 g |
| <input type="checkbox"/> visbouillon | 1 blokje |
| <input type="checkbox"/> Blanche de Namur (witbier) | 2 dl |
| <input type="checkbox"/> visfond (bokaal) | 2 dl |
| <input type="checkbox"/> nootmuskaat | |
| <input type="checkbox"/> zwarte peper | |



- 1 Voorbereiding:
- 2 Laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Laat uitlekken en knijp uit.
- 3 Smelt de boter in een kookpot en roer er 150 g bloem onder.
- 4 Voeg beetje bij beetje de visfond en het bier toe en verkruimel er het bouillonblokje over. Leng al roerend aan met de room en laat even inkoken tot een dikke massa.
- 5 Neem van het vuur en roer de eidooiers onder de mengeling. Voeg ook de uitgeknepen gelatineblaadjes toe en roer tot alles goed is opgenomen. Doe er ook het rivierkreeftenvlees bij en kruid naar smaak met nootmuskaat, peper en zout.
- 6 Verdeel de mengeling over een platte schotel en laat volledig afkoelen in de koelkast.
- 7 Bereiding:
- 8 Maak kroketjes van de afgekoelde mengeling: rol worstjes van 3 bij 6 cm (dat gaat makkelijk wanneer u uw handen eerst lichtjes bevochtigt).
- 9 Wentel de kroketten in 100 g bloem, daarna in het losgeklopte eiwit en ten slotte in het paneermeel.
- 10 Bak de kroketten 3 min. in de frituurpan op 180 °C.
- 11 Afwerking:

12 Maak een bedje van sla op elk bord en leg er een kroket op. Garneer met een partje citroen.

Onze drankensuggestie

Bier

Blanche de Namur

Voedingswaarden per persoon

| | | | |
|--------|----------|-------------|--------|
| Vet | Energie | Koolhydraat | Eiwit |
| 40.9 g | 596 kcal | 38 g | 16.8 g |