



**MODULE IT - BEREIDINGSBLAD VOOR RECEPTEN**

**APRO FORMAZIONE - FDM ECOLE HOTELIERE CANNES - NOORDEPOORT - SEDU**

**Porties: 10**

**Naam recept:** Traditionele Hollandse garnalenkroketten



INGREDIËNTEN	EENHEID VAN METEN	KWANTITEIT	VERWERKINGSFASEN
<b>BITTERBALLEN/KROKETJE</b>			<p><b>BITTERBALLEN/KROKETJE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Doe de bloem, eiwitten en broodkruimels in hun eigen bakje.</li> <li>• Maak balletjes van 30 gram</li> <li>• Haal als eerste je product door de bloem en klop het voorzichtig af.</li> <li>• Dan krijg je je product door het eiwit.</li> <li>• En dan krijg je je product via de broodkruimels.</li> <li>• Vervolgens haal je het product weer door het eiwit.</li> <li>• En ten slotte haal je je product weer door de broodkruimels.</li> <li>• Frituren in olie van 180 graden Celsius</li> </ul> <p><b>BROTH OF GREY SHRIMPS (<i>kan van tevoren worden voorbereid door docenten</i>)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zet een grote pan (inhoud minstens 5 liter) op met de olijfolie</li> <li>• Snipper en voeg sjalot en knoflook toe aan de olie</li> <li>• Zet langzaam aan zonder kleuren.</li> <li>• Snijd ondertussen de prei en de wortel in kleine stukjes en was ze</li> <li>• Voeg toe aan de sjalot en knoflook. 2 min. opscheppen</li> <li>• Verwarm lichtjes en voeg de schillen van de grijze garnalen en de tyme</li> <li>• Voeg na 5 minuten mixen regelmatig tomatenpuree toe.</li> <li>• Verwarm gedurende 1 minuut</li> </ul>
Meel	Gr.	200	
Broodkruimels	Gr.	300	
Eiwit	Gr.	300	
Salpicon	Gr	900	
<b>BOUILLON VAN GRIJZE GARNALEN</b>			
Olijfolie	Splash	1	
Sjalot	Stukken	2	
Prei	Stuk	1	
Wortel	Stuk	1	
Knoflook	Kruidna gel	2	
Tyme	Twijgen	4	
Verlof Bay	Bladere n	4	
Schillen van grijze garnalen	Kg.	1	
Tomatenpuree	Gr.	140	
Cognac	Dl.	1	
Visbestand	L	2	
Kookroom	L	0.5	
<b>SALPICON</b>			
Boter	gram	110	
Ui	stuk	1/2	
Meel	gram	130	
Bisque	deciliter	7	
Gelatine	bladere n	4	
Grijze garnalen	gram	150	





			<ul style="list-style-type: none"><li>• Klop de roomkaas, room en siroop op in een kom tot ze zacht zijn</li><li>• Breng op smaak met zout en peper en doe de gemberroom in een spuitzak (ronde punt)</li></ul>
<b>Kooktijd:</b> Bitterballen 30 min Bouillon 45 min Salpicon 15 min			<b>Bereidings- en kookmateriaal:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Maatbeker</li><li>• Snijplank</li></ul>
<b>Bereidingstijd:</b> Bitterballen 1h Bouillon 1h Salpicon 1h Garnering 30min			<ul style="list-style-type: none"><li>• Kookmes</li><li>• Afschuimer</li><li>• Zeef</li><li>• Kookpan</li><li>• Schep</li><li>• Snijplank</li><li>• Kookmes</li><li>• 3 dozen voor de paneerlaag</li><li>• Schiller</li><li>• Snijbord</li><li>• Klein mes</li><li>• Klopper</li><li>• Kom</li></ul>
<b>Aanbevolen individuele hoeveelheid: n.v.t.</b>			<b>Variaties: n.v.t.</b>