



# 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.