

Croquetes de bacalhau

Ingrediënten

- 750 ml melk
- 160 g griesmeel van harde (durum) tarwe
- 2 eierdooiers
- 40 gram boter
- Visbouillonblokje
- Witte peper
- 150 gram gedroogde bakkeljauw van goede kwaliteit
- Bloem
- Frituurolie

Bereidingswijze

- Week de bakkeljauw in heet water. Vervang eventueel het water een paar keer als je het wat minder zout wilt hebben (eigen smaak).
- Zodra de vis zacht is geworden in kleine flinters pluizen.
- Breng de melk aan de kook met het verkruimelde bouillonblokje en de witte peper
- Voeg het griesmeel via een zeef toe en kook die al roerend ongeveer 5 minuten, zodat er een dikke massa ontstaat.
- Haal de pan van het vuur en voeg één voor een de eierdooiers toe en roer ze goed door de massa.
- Voeg de boter toe en roer die ook door de massa.
- Laat goed afkoelen.
- Draai kleine worstjes ter grootte van een grote walnoot.
- Rol de worstjes door wat bloem
- Frituur ze op 180 graden

Hulpmiddelen

- Frituurpan

Tips

- Lekker met aioli
- Vegetarische variant: vervang de bakkeljauw door 20 gram gedroogd zeewier in grove kruimels.

Bron

Eigen recept