

Rejekroetter



Ingredienser

Rejekroetter (ca. 10-12 stk)

- 1 stk. løg
- 80 g smør
- 80 g hvedemel
- 2 dl bouillon
- 1.5 dl mælk
- 200 g champignon
- 200 g kogte, pillede rejer
- 2 spsk. rasp
- salt
- peber
- 2 stk. æg til panering
- hvedemel til panering
- rasp til panering – gerne Panko
- olie til stegning, fx solsikke- eller vindruekerneolie



Tilberedning

1. Rejekroetter: Pil og hak løget fint, og steg det i smørret i en gryde.
2. Rens svampene, hak svampene fint, og kom dem ned til løgene. Lad dem stege med et par minutter, til de tager farve. Tilsæt mel, og bag det op et par minutter.
3. Tilsæt mælk og bouillon lidt ad gangen under omrøring. Lad opbagningen koge igennem kort. Smag til med salt og peber.
4. Tag gryden af varmen. Hak rejerne fint, og rør dem i opbagningen sammen med de 2-3 spsk. rasp.
5. Lad massen køle helt af, inden den formes til kugler (nogle timer i køleskab).
6. Form kugler af massen med en lille ske til ca. 10–12 kugler. Størrelse som en kødbolle.
7. Vend kuglerne i hvedemel, derefter i sammenpisket æg og endelig i rasp. Steg dem i 170 grader varm olie, til de er godt gyldne.
8. Tag dem op af olien, og lad dem dryppe af på fedtsugende papir.

Serveres gerne som en forret, eller sammen med pommesfrites. Dip kan evt. være sød chilisauce.

Velbekomme !

<https://ullerup.org/opskrifter/>