

Ingrediënten voor 4 personen

500 g diepgevroren, rauwe
garnaalstaarten frituurolie 15 cl
melk Zwarte peper 1 ei 150 g
zelfrijzende bloem 1 snuijfe
gemalen gember 1 koffielepel
geroosterde sesamololie (voor
wok) 2 eetlepels witte vermout 2
eetlepels sojasaus zoetzure saus
uit flesje

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Aziatisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Scampibeignets met zoetzure saus

Heerlijke scampi beignets met zoetzure saus. De scampi laten we eerst 30 min marineren alvorens we ze een deegjasje geven en frituren

Bereidingswijze

Bereidingstijd: 15 min. bereidingstijd + 30 min. rusttijd -Meng de sojasaus, de vermout, de sesamololie en de gember in een kleine kom. -Pel de vooraf ontdooide scampi's, verwijder darmkanaaltje , maar laat er het laatste stukje staart en de staartvinnen aan. Meng ze goed onder de marinade, dek af en laat 30 min. rusten. -Meng tevens de bloem, de peper, het ei en de melk met de garde tot een glad beslag. -Laat 30 min. op kamertemperatuur rusten. -Verwijder het mandje uit de friteuse en verwarm de olie tot 180°C. -Laat de scampi's uitlekken en hou ze vast aan het staartje en dompel ze één voor één in het beslag. -Leg ze achtereenvolgens in de hete olie. -Gebruik een schuimspaan om ze er na ongeveer 2 min. uit te nemen : ze moeten aan beide kanten goudbruin zijn. - Leg ze dan op keukenpapier. Afhankelijk van de grootte van de friteuse zal je meerdere keren moeten bakken. -Serveer heel warm met de zoetzure saus. Gebruik voor deze bereiding geen al te grote garnalen: de "365" garnalen zijn ideaal.