

Ingrediënten voor 4 personen

* 1/2 kopje reuzel * 50 gr.
gekookte garnalen * 1 eiwit *
zout/peper naar smaak * 1 el
maizena * 2 witte boterhammen *
6 el sesamzaadjes * olie om te
frituren

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Chinees
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Sesam-garnalentoastjes

Dit gerechtje/snack heb ik vaak gegeten op mijn reis door China. Thuis maak ik het klaar bij een chinese maaltijd of gewoon als borrelhapje.

Bereidingswijze

Hak de reuzel en garnalen fijn. Meng dit goed met eiwit, zout en peper en maizena. Besmeer de boterhammen dik met dit mengsel. Snij de korstjes eraf, bestrooi het brood flink met sesamzaad en druk dit er goed in. Verhit de olie. Leg een boterham tegelijk in de hete olie met de besmeerde kant omlaag en bak die twee minuten. Draai hem om en bak nog 1/2 minuut. Doe hetzelfde met de andere boterham. Snijd de boterhammen doormidden en dan in reepjes. Heet serveren.

Serveertips

Een snel te maken gerecht die altijd smaakt. Reserveer hem dus niet alleen voor chinese maaltijden