



Garnalenpasteitjes met sesamzaad

8 personen

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 400 g gepelde rauwe garnalen
- ★ 1 eiwit
- ★ 1 losgeroerd ei
- ★ 1 tl fijn geraspte gemberwortel
- ★ 2 tl sesamolie
- ★ 1 tl sojasaus
- ★ 5 el wit sesamzaad
- ★ 4 bosuitjes, in dunne reepjes
- ★ + extra bosuitjes om mee te bestrooien
- ★ 8 ontdooide diepvries-loempiavellen, spring roll pastry, toko
- ★ 4 el zwart sesamzaad
- ★ olie, om in te frituren
- ★ pruimensaus, toko, voor erbij

MATERIAAL: keukenmachine, frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de garnalen met het eiwit, de gember, sesamolie, sojasaus en 1 el wit sesamzaad in de keukenmachine en hak ze samen fijn.
2. Voeg de bosui toe en mix ze erdoor met de pulseerknop.
3. Knip elk loempiavel doormidden, zodat je 2 rechthoeken krijgt. Schep op een korte kant van een deegreepje een opgehoopte el van het garnalenmengsel.
4. Klap het als driehoekje om en ga zo door tot het eind van het reepje, zodat je een driehoekig pasteitje krijgt. Kwast de deegrand in met losgeroerd ei en druk aan.
5. Maak zo 16 garnalenpasteitjes.
6. Meng op een bord de rest van het witte sesamzaad met het zwarte sesamzaad.
7. Kwast de garnalenpasteitjes en de ene kant goed in met het losgeroerde ei en druk het in het sesamzaad, zodat het er goed mee bedekt is.
8. Vul een (frituur)pan voor de helft met olie en verhit die op 180°C of tot een blokje brood hierin in 45 seconden goudbruin kleurt.
9. Frituur een paar garnalenpasteitjes in 2-3 minuten goudbruin en knapperig.
10. Keer ze halverwege, schep er eentje met een schuimspaan uit de pan en snijd doormidden en check of de vulling gaar is.
11. Laat ze uitlekken op keukenpapier en de olie weer op temperatuur komen en frituur de rest van pasteitjes.
12. Bestrooi ze met de bosui en serveer warm met de pruimensaus.

Tip: Serveer voor iedereen een crispy snack en maak je feest compleet met een paar heerlijk hartige hapjes.

Bron: deliciousmagazine.nl

