



Fritters

Chinese garnalen fritters

STUKS

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 500 g rauwe garnalen, gepeld
- 🍳 2 stengels lente-uitjes, fijngesneden
- 🍳 1 tl witte peper
- 🍳 1½ el dashipoeder*
- 🍳 1 el oestersaus
- 🍳 3 el maïzena

MATERIAAL: koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Hak en snijd de garnalen met de hand fijn tot ze de consistentie van een pasta hebben.
2. Meng de garnalen met de fijngesneden lente-ui, witte peper, dashipoeder, oestersaus en maïzena.
3. Meng 2-3 minuten met de klok mee, tot het mengsel elastisch wordt en je er een klein koekje van kunt vormen.
4. Vorm het mengsel tot individuele fritters, ongeveer 3-4 eetlepels per portie.
5. Verhit een scheut olie in een koekenpan op middelhoog tot hoog vuur.
6. Voeg de garnalen fritters toe en bak ze 2-3 minuten per kant, tot ze volledig gaar zijn.

* Dashi is een Japanse smaakmaker die gemaakt wordt van kombu (zeewier) en bonitovlokken (gedroogd, gerookte en gefermenteerde tonijn). Daarnaast verschilt het per variant wat er nog meer in zit, dit kan miso, sojasaus, sake of suiker zijn.

BRON: marcwiner.com

