



Fritters

Filipijnse garnalen fritters - Okoy

STUKS

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 200 g Hollandse garnaltjes
- 🍳 140 g maïzena
- 🍳 40 g tarwebloem
- 🍳 2 handenvol taugé
- 🍳 ½ tl zout
- 🍳 ½ tl zwarte peper, versgemalen
- 🍳 1 ei
- 🍳 ¼ tl bakpoeder
- 🍳 300 ml water koud (liefst ijskoud)
- 🍳 neutrale olie om in te frituren

voor de dipsaus

- 🍳 120 ml pittige rijstazijn
- 🍳 2 Thaise chilipepers fijngehakt
- 🍳 2 teentjes knoflook fijngehakt

MATERIAAL: koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een grote kom de maïzena, bloem, bakpoeder, zout en zwarte peper door elkaar.
2. Breek het ei boven de kom en voeg vervolgens het koude water toe.
3. Roer kort tot je een glad beslag zonder klontjes hebt.
4. Voeg de garnaltjes en de taugé toe en schep voorzichtig om tot alles mooi verdeeld is.
5. Giet de olie in een diepe pan en verhit op middelhoog tot hoog vuur.
6. Test de temperatuur door een beetje beslag in de olie te laten vallen: het moet meteen sissen en direct boven komen drijven.
7. Schep 2 tot 3 eetlepels beslag in de hete olie en druk het voorzichtig een beetje plat, zodat je een dunne fritter krijgt.
8. Frituur 2 tot 3 minuten per kant tot goudbruin.
9. Frituur in porties en overlaad de pan niet (2 tot 3 stuks tegelijk).
10. Schep eruit met een schuimspaan en laat uitlekken op keukenpapier.

Saus en serveren

11. Meng de pittige azijn met de Thaise chilipepers en de knoflook.
12. Serveer de fritters meteen, goed heet en knapperig, met deze dipsaus.

TIP: Heb je fritters over? Laat ze volledig afkoelen en bewaar ze daarna in een luchtdichte trommel of bak. Verwarm opnieuw in de oven of airfryer op 180°C gedurende 3 tot 5 minuten, tot ze weer krokant zijn.

TIP:

- Gebruik ijskoud water in het beslag voor extra krokantheid.
- Roer het beslag niet te lang, anders worden de fritters taai.
- Dep de garnaltjes en taugé goed droog voordat je ze toevoegt, zodat het beslag niet te nat wordt.
- Houd de olietemperatuur zo constant mogelijk voor een gelijkmatige garing.
- Maak de fritters dun voor maximale krokantheid.
- Met verse olie worden de fritters het lekkerst en het meest krokant.

BRON: marcwiner.com

