Clubsandwich met knapperige garnalen

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	6 Mins
Porties	2
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Garnalen

Ovenruimte tot 230 °C op Grill-forced convection (voor)verwarmen

6 sneeën toastbrood

De sneeën toastbrood naast elkaar op een rooster leggen.

4 garnalen, groot, zonder schil

2 el bloem

2 eieren

zout

100 g panko paneermeel, geroosterd

4 in reepjes ontbijtspek

olijfolie

De garnalen met zout kruiden en in de onderstaande volgorde paneren: bloem, ei, panko paneermeel. De gepaneerde garnalen op een met bakpapier beklede bakplaat leggen en met een kleine hoeveelheid olijfolie besprenkelen. De ontbijtspek erbij leggen.

De bakplaat op niveau 1 en het rooster met de sneeën toastbrood op niveau 3 in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken

Put the food in

Grill-forced convection 230 °C gedurende 6 Mins

Sandwich

2 el aioli

2 el mangochutney

2 eieren

1 tomaat

½ avocado

4 blaadjes salade

8 houten spiesjes

De aioli en de mangochutney met elkaar mengen.

De eieren in de braadpan bakken.

De tomaat wassen en samen met de avocado in reepjes snijden.

Twee sandwiches in de onderstaande volgorde maken: snee toastbrood, salade, twee garnalen, snee toastbrood, aioli, avocado, ontbijtspek, tomaat, spiegelei, snee toastbrood.

Iedere sandwich met elk vier houten spiesjes in de hoeken vastprikken en in vier stukken snijden.

200 g cole slaw (koolsalade)

200 g chips

De sandwiches met chips en cole slaw (koolsalade) serveren.

Accessoires

Rooster

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019