Reuzengarnalen in een jasje van kokosnoot met limoenaioli

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	6 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Reuzengarnalen

400 g reuzengarnalen, gepeld en ontdarmd

50 g bloem

2 eieren

50 g geraspte kokos

chilizout

De garnalen met een theedoek droog deppen, met chilizout kruiden en in bloem wentelen.

Ovenruimte tot 200 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

De eieren breken en goed opkloppen. De reuzengarnalen eerst in het eiermengsel onderdompelen, vervolgens in de geraspte kokos wentelen en op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. Hierbij erop letten dat de garnalen elkaar niet aanraken.

De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hete lucht & Stoom 200 °C gedurende 6 Mins

Limoenaioli

100 g aioli

1 limoen

½ bosje koriander

De limoen wassen, de schil raspen en de limoen uitpersen. De koriander fijn hakken. Alle ingrediënten tot een saus mengen.

De aioli met de garnalen serveren.

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019