Coconut crumbed prawns with lime aioli

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	6 хв
готування	
Порції	4
Прилад	Combair-Steam SL з 2015 року

King prawns

400 g king prawns, peeled and deveined

50 g flour

2 eggs

50 g desiccated coconut

Chilli salt

Pat the prawns dry with kitchen paper, season them with chilli salt and then roll in flour.

Розігріти робочу камеру до 200 °C Гаряче повітря + зволожуюча пара

Crack open and beat the eggs well. Coat the prawns by dipping them first into the egg mixture, then the desiccated coconut. Place the prawns on a baking tray lined with baking paper. Ensure the prawns are not touching each other.

Put the baking tray into the preheated cooking space. Bake.

Засунути страву для випікання

Гаряче повітря + зволожуюча пара 200 °C протягом 6 хв

Lime aioli

100 g aioli

1 lime

½ bunch of coriander

Wash, zest and juice the lime. Finely chop the coriander. Mix all the ingredients together to make a sauce.

Serve the prawns with the aioli.

Аксесуари

Baking tray

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019