



# 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 °С 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.

### **Заснути страву для випікання**

**Гаряче повітря + зволожуюча пара 200 °С 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.

## Акcesуари

Baking tray





## Додаткова інформація

---

Складено

11.12.2019

