



THAISE GEFRITUURDE GROTE GARNALEN

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Thailand

Gang: Fingerfood / Bijgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 2 uur marineren + 5 minuten bereiden

Ingrediënten:

- **8 grote Argentijnse garnalen, rauw en ongepeld**
- **3 el arachideolie**
- **patentbloem**
- **neutrale olie om in te frituren**
- **partjes limoen**
- **chilisaus, om erbij te serveren**

Ingrediënten kruidenmix:

- **1 tl kerriepoeder**
- **1 tl togarashi**
- **1 tl zeezout**
- **1 tl paprikapoeder**
- **½ tl gemberpoeder**
- **1 tl knoflookgranutaat**
- **½ tl kurkuma**
- **1 tl gemalen witte peper**

Bereiding:

- Spoel de grote garnalen goed af onder koud stromend water en dep ze droog met keukenpapier.
- Sprengel 3 eetlepels arachide olie over de garnalen en zorg dat alles goed bedekt is.
- Meng alle kruiden door elkaar in een kommetje en strooi dit rondom over de garnalen.
- Zet minimaal 2 uur afgedekt in de koelkast om te marineren.
- Verwarm flinke laag olie in een pan naar 180°C.
- Haal de garnalen ondertussen uit de koelkast en bestrooi ze door een zeef met de patentbloem. Zorg dat ze rondom een egaal dun laagje kruiden.
- Frituur de garnalen in kleine porties ongeveer 2 minuten in de hete olie.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer met partjes citroen en chilisaus.

ทานให้อร่อยนะ

01-08-2025