



THAISE SHRIMP TOAST

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Thailand

Gang: Fingerfood / Voorgerecht

Hoeveelheid: 12 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten:

- **12 sneetjes casinobrood (oud)**
- **1 ei, voor het gehaktmengsel**
- **75 gram varkensgehakt**
- **75 gram gepelde grote garnalen**
- **1 tl vissaus**
- **1 tl sojasaus**
- **1 el suiker**
- **1 el fijngehakte ui**
- **1 tl geraspte gember**
- **1 tl fijngehakte knoflook**
- **gesneden lente-uitjes**
- **2 el bloem**
- **½ tl witte peper**
- **1 ei, om te bestrijken**
- **1 el sesamolie**
- **sesamzaadjes**
- **zoete chilisaus, om in te dippen**
- **neutrale olie om in te frituren**

Bereiding:

- Snij de korstjes van de sneetjes brood.
- Snijd sneetjes casinobrood in vieren.
- Hak de korstjes zeer fijn zodat je een 'grove panko' krijgt.
- Meng het ei door de 'grove panko'.
- Doe het gehakt en het pankomengsel in een kom.
- Hak de garnalen met een mes fijn en voeg deze bij het gehaktmengsel in de kom.
- Meng alles goed door elkaar.
- Voeg de vissaus, sojasaus, suiker, fijngehakt sjalot, gember, knoflook, lente-ui en sesamolie toe.
- Meng alles weer goed door elkaar. Sla de lucht uit het mengsel door hem een paar keer flink op een werkplat te 'smijten'.
- Smeer een eetlepel van het mengsel op een stukje brood en smeer aan beide zijde af naar de zijkanten.
- Smeer de garnalen/gehaktmengsel aan de bovenzijde in met wat eigeel en bestrooi met sesamzaad.
- Verhit neutrale olie in een pan en leg een aantal toastjes op z'n kop in de olie.
- Zodra de zijkanten van het brood beginnen bruin te worden kun je omdraaien en nog even frituren totdat het brood goudgeel en krokant is.
- Haal ze met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Herhaal in porties met de rest.
- Presenteer de shrimptost op een bananenblad en serveer met chilisaus.

ผลิตเพลินกับมืออาหารของคุณ!

Phelidphelin kạb mự̣ x xāhār khxng khun!

04-08-2025