Chili-Garnelencracker



Zutaten

600 g

- 250 g Tapioka-Mehl
- 250 g gekochte und geschälte rosa Garnelen
- 3 Zehen fein gemahlener Knoblauch
- 25 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 50 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 10 ml Wasser
- Salz nach Geschmack
- Bananenblatt oder Alufolie

Zubereitung

Die Garnelen in einer Küchenmaschine zerkleinern. Dann alle Zutaten mischen und eine lange Rolle daraus machen.
In Bananenblatt oder Plastikfolie (evtl. vakuumiert) verpacken und ca. 2 Stunden in einem Reisdampfer garen lassen.
Die Rolle abkühlen lassen.Den Teig in dünne Scheiben schneiden und die Scheiben im Ofen (70°C) trocknen lassen.
Das Trocknen im Ofen dauert 10 bis 12 Stunden. Danach sind die Garnelencracker bereit zum Frittieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g



Bresc Rotes thailändisches Curry 450 g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000