Garnaal chilikroepoek



Gebruikte bresc producten



Rode peperpuree 450g



Thaise rode curry 450g

Ingrediënten

600 g

- 250 g tapiocameel
- 250 g gekookte gepelde roze garnalen
- 3 teentjes fijngemalen knoflook
- 25 g Bresc Rode peperpuree
- 50 g Bresc Thai red curry
- 10 ml water
- zout naar smaak
- bananenblad of aluminiumfolie

Bereidingswijze

Draai de garnalen in een keukenmachine fijn. Meng vervolgens alle ingrediënten en maak hier een lange rol van.
Verpak deze in bananenblad of in plasticfolie (evt gevacumeerd) en laat dit in een rijststomer ongeveer 2 uur stomen.
Laat de rol afkoelen. Snijd het deeg in dunne plakjes en laat de plakjes in de oven drogen (70°C).
Het drogen in de oven duurt 10 tot 12 uur. Hierna is de kroepoek klaar om te frituren.

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