Gamba beignets met sweet & sour saus

Gebruikte bresc producten

Bresc Citroengraspuree 450g

Bresc Gemberpuree 450g

Bresc Knoflook gehakt 1000g

Bresc Knoflook gehakt 450g

Bresc Korianderpuree 450g

Bresc Zongedroogde tomatenpuree 450g

Ingrediënten

24 stuks

Voor de beignets

- 24 gamba's gepeld zonder darm
- 1 zakje beignetbeslag
- 4 g Bresc Citroengraspuree
- 4 g Bresc Gemberpuree
- 4 g Bresc Korianderpuree
- sla
- lente-ui
- korianderblaadjes
- muntblaadjes
- limoen in partjes

Voor de saus

- 10 g Bresc strattu
- 2 dl sterke kippenbouillon
- 1 el rijstazijn
- 1 el suiker
- 1 el chilisaus
- 1 tl aardappelzetmeel
- 1 el Bresc Knoflook gehakt
- 1 el Bresc Citroengraspuree
- 1 el Bresc Gemberpuree
- rasp en sap van 1 limoen

Bereidingswijze

Snijd de lente-ui in ringen en de limoen in partjes. Meng voor de saus alle ingrediënten behalve het zetmeel, met de staafmixer en kook het door. Bind het af met het zetmeel en zet koud. Ontdooi de gamba's en dep ze droog. Marineer de gamba's met het citroengras, de gember en koriander. Verwarm de frituur voor op 180 graden. Meng het beslagpoeder met het water en de olie volgens de verpakking. Haal de gamba's erdoor en frituur ze goudbruin op 180 graden in ongeveer 5 minuutjes. Dep ze af met keukenpapier, zout ze wat na en serveer direct met wat sla en de dip. Garneer met wat blaadjes munt, koriander, ringetjes lente-ui en partjes limoen.

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