

snel en smakelijk

Krokante zeeduivel, rode currymayonaise en groene papaja salade

(voor 4 personen)

Krokante zeeduivel:

INGREDIËNTEN: **8 st** zeeduielfilet (à **40 g** per stuk) / **1 zakje** cassave kroepoek / **150 g** tempurabloem / wodka of spa water

BEREIDING: Bestrooi de stukjes zeeduivel met tempurabloem en leg ze koud weg • maak van de overgebleven tempurabloem en de wodka een yoghurt-dik beslag • knijp met de hand de cassave kroepoek fijn, deze mag hier en daar nog wel grof zijn • haal de stukjes zeeduivel door het tempurabeslag en paneer deze dan door de fijngeknepen kroepoek • frituur de zeeduivel stukjes 2 à 3 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn.

Rode currymayonaise:

INGREDIËNTEN: **5 el** kewpie mayonaise / **4 el MAGGI Rode Currysaus** / limoensap

BEREIDING: Meng de mayonaise met de rode currysaus en breng op smaak met een paar druppels limoensap • zet koud weg.

Salade van groene papaja:

INGREDIËNTEN: **2 el** vissaus / **2 el MAGGI Visfond** / **2 el** suiker / **1 el** rode peper (gehakt) / **1** groene papaja / **1 el** basilicum (gehakt) / **2 el** cashewnoten (gehakt) / **2 el** verse koriander (gehakt) / **50 ml** limoensap

BEREIDING: Meng de vissaus en de MAGGI Visfond met limoensap, suiker, peper, basilicum en koriander • schaf de papaja in dunne julienne met een Japanse mandoline • meng de papaja en de cashewnoten door de dressing.

SERVEREN: Leg de gefrituurde stukjes zeeduivel in een bruin snackzakje op een plankje met de mayonaise en de salade apart in authentieke kommetjes.

Dit gerechtje serveren wij in ons live cooking restaurant als snack of klein hoofdgerecht. Ik gebruik wodka in de tempura omdat dit een krokanter resultaat geeft dan koud water.



Na mise en place 2-3 minuten frituren

