



Garnalentoast

Streetfood snack – 6 personen

Ingrediënten

- ✕ 6 bosuien
- ✕ 3 cm gember
- ✕ 250 gram garnalen, rauw & gepeld
- ✕ 1 eiwit
- ✕ 1 tl maïzena
- ✕ ¼ tl zout
- ✕ 6 sneetjes casino witbrood
- ✕ 75 gr sesamzaad
- ✕ Neutrale olie om in te bakken
- ✕ Maldon zeezout

Bereiding

1. Snij drie bosuien in grove stukken en rasp de gember
2. Doe samen met de garnalen, het eiwit, de maïzena en het zout in een keukenmachine en maal kort tot een fijne pasta
3. Leg het sesamzaad op een bord
4. Besmeer de boterhammen met de garnalenpasta
5. Doop de boterhammen in het sesamzaad, totdat ze helemaal zijn bedekt
6. Verhit een flinke laag olie in een koekenpan op middelhoog vuur
7. Leg 1 of 2 boterhammen met de garnalen/sesamkant naar beneden
8. Bak 2 minuten totdat het sesamzaad goudbruin is
9. Draai de boterhammen om en bak nog 30 tot 60 seconden
10. Laat de boterhammen uitlekken op keukenpapier
11. Herhaal stap 4 t/m 10 met de rest van de boterhammen
12. Snij de rest van de bosuien fijn
13. Serveer de toast met de bosui en een snuf grof zeezout