

GEFRITUURDE GAMBA'S IN BIERBESLAG



INGREDIENTEN

- Diamant om in te frituren
- 12 middelgrote rauwe gamba's
- 60 gr bloem
- 1 theel bakpoeder
- Snuf zout
- Snuf cayennepeper
- 1/4 dl bier
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- Knoflook dipsaus

BEREIDEN

- > Dep de garnalen droog en verwijder eventueel de zwarte ader aan de rugkant. Meng in een kom bloem, bakpoeder, zout en cayennepeper. Roer er 1 eetl olie en zoveel bier door, dat een crèmig beslag wordt verkregen. Laat het 30 minuten op een warme plaats staan.
- > Voeg de geplette knoflook toe en bak tot de teen bruin wordt; verwijder hem met een schuimspaan. Wentel de garnalen door het beslag, schud het teveel aan beslag af en bak de garnalen in porties in de Diamant een paar minuten op 180 graden. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier. Serveer ze warm. Lekker met citroen.
- > Tip: serveren met knoflook dipsaus, heerlijk!