

PAPPADUMS MET ZALM EN WASABIMAYONAISE



BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

AANTAL 4 PERSONEN

INGREDIENTEN

- Diamant om in te frituren
- 4 stuks Pappadum
- 100 gram Groene aspergetips
- 250 gram Zalm let zonder vel
- 80 gram Zeewiersalade of wakamé
- 1 tube Wasabipasta
- 6 eetlepels Mayonaise
- 3 eetlepels Sojasaus
- 1 stuk Ei
- 35 gram Bloem
- Handje Geroosterde sesamzaadjes

BEREIDEN

- > Snijd de zalm let in blokjes van 1 cm en marineer met de sojasaus. Meng de mayonaise met de wasabipasta.
- > Scheid het eigeel van het eiwit. Klop het eiwit los en meng met de bloem, 80 ml koud water en een snuf zout en bewaar.
- > Verhit de frituurpan of een hoge pan met dikke bodem met Diamant tot 175 graden Celsius. Frituur de pappadums volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat uitlekken op een bord met keukenpapier. Haal de aspergetips door het beslag en frituur goudbruin.
- > Verdeel over elke pappadum wat van de gemarineerde zalm, de zeewiersalade en de gefrituurde aspergetips. Maak het gerecht af met de wasabimayonaise en garneer met de sesamzaadjes.
- > Tip: Je kunt de pappadums als snack eten of als volledige maaltijd door ze te serveren met een friszure salade met knapperige groenten.