

GEFRITUURDE GAMBA'S IN BIERBESLAG



CATEGORIE BORRELHAPJES

BEREIDINGSTIJD 40 MINUTEN

AANTAL 4 PERSONEN

INGREDIENTEN

- Diamant frituurolie
- 12 middelgrote rauwe gamba's
- 60 gr bloem
- 1 theel bakpoeder
- Snuf zout
- Snuf cayennepeper
- 1/4 dl bier
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 eetl olie
- Olie of boter om knoflook in te bakken

APART

- Knoflook dipsaus en vers citroensap

BEREIDINGSWIJZE

- > 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.
- > Plet een knoflook en bak deze in een pan tot de teen bruin wordt.; verwijder hem met een schuimspaan en voeg toe aan het beslag. Even doorroeren.
- > Wentel de garnalen door het beslag, schud het teveel aan beslag af.
- > Verwarm in een pan de Diamant frituurolie tot maximaal 175 °C.
- > Bak de garnalen in kleine porties 2 à 3 minuten.
- > Laat ze goed uitlekken op keukenpapier. Serveer ze warm.

Tip: Besprenkel de garnalen met vers citroensap en serveer ze met knoflook dipsaus, heerlijk!