

# GEFRITUURDE ZEEKRAAL MET ZALM SASHIMI



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

## INGREDIENTEN

- 100 gram Zeekraal
- 1 stuk Ei
- 6 eetlepels Bloem
- 300 gram Zalmfilet
- 1/2 theelepel Wasabi
- 3 eetlepels Mayonaise
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

## BEREIDINGSWIJZE

- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (3 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Snijd de zalm in dunne plakken. Meng de wasabi met de mayonaise.
- > Kluts het ei los in een kom en verdeel de bloem over een andere kom. Haal de zeekraal een voor een door de bloem, dan door het ei en daarna weer door de bloem.
- > Frituur de zeekraal in de hete olie in 1 minuut krokant en goudbruin, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Verdeel de sashimi over de bordjes, verdeel de krokante zeekraal eroverheen en serveer met de wasabi-mayonaise.

**Tip:** Garneer met geroosterde sesamzaadjes en lente-ui.