



Hapjes

Scampischnitzel met sweet-chilisaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 scampi's (grote, gepeld)
scheutje sesamolie
4 eetlepels panko
1 limoen (zeste)
1 lookteentje
2 eieren
1 theelepel gember (geraspt)

Voor de sweet-chilisaus

1 eetlepel maïzena (vermengd met water)
1 theelepel gember (geraspt)
10 centiliters witte wijnazijn
1 theelepel tomatenpuree
1 theelepel ketchup
20 centiliters water
100 gram suiker
2 lookteentjes
3 chilipepers

Bereidingswijze

Pel de scampi's en leg ze tussen 2 laagjes folie. Plet ze met behulp van de onderkant van een stevig glas voorzichtig tot een schnitzel. Maak hem niet te dun. Marineer daarna de schnitzel met gehakte look, geraspte gember, sesamolie en zeste van limoen. Kruid goed.

Klop de eieren los en wentel er de schnitzels in. Haal ze tenslotte door de panko en laat minimum 1 uur bekomen in de frigo. Frituur ze hierna op 170°C tot ze mooi goudgeel zijn (ongeveer 2 minuten).

Hak voor de sweet-chilisaus de chili, look en gember fijn en stoof aan. Voeg de tomatenpuree toe en laat even mee aanfruiten. Voeg suiker, water en azijn toe, alsook de ketchup. Bind even bij met Maizena (opgelost in een beetje water) tot de saus mooi gebonden is.

Tip:

Serveer ze samen met deze lekkere [crab cake met spicy yoghurt](#).

Keukenbenodigdheden

Friteuse

