

Jukebox Diner

Recept van week 15

Ingezonden door: DJ Jootje

Kokos garnalen:

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 gr. Grote garnalen, geheel schoon
- 1/3 tot 1/2 kop maizena
- 1 Tl. Zout
- 3/4 Tl. Cayenne peper
- 2 koppen zoete gemalen kokosnoot
- 3 eieren, zonder dooier



Hulpmiddelen

Bakplaat, schaal, papier servet

Voorbereiding

Oven voorverwarmen op 200 graden.

De bakplaat ligt invetten.

De eiwitten wat schuimig mixen en in een aparte schaal doen.

Garnalen afspoelen en drogen met servetten.

Mix de maisena, zout, peper in een schaal.

Doe de kokosnoot in een aparte schaal.

Neem nu 1 (een) garnaal en haal het door de maisena heen, vervolgens door de eiwit en tenslotte door de kokos.

Plaats de garnaal op de bakplaat.

Herhaal tot de garnalen allemaal een "jasje" aanhebben.

Bereidingswijze

Bak de garnalen totdat ze gaar zijn (15-20 minuten), halverwege even omdraaien.

Serveertips

Serveer met marmelade saus.

Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar info@promootje.nl