

# Jukebox Diner

## Recept van week 8

Ingezonden door: DJ Jootje

### Pikante kalkoenreepjes:

#### Ingrediënten voor 4 personen

Circa 400 g kalkoenschnitzels  
50 g geroosterde cashewnoten  
2 eetl. bloem  
1 theel. paprikapoeder  
1 theel. cayennepeper  
1 theel. Korianderpoeder en verse koriander  
1 theel. zout  
1 ei  
olie om te frituren

#### Vorbereiding

Snijd de schnitzels schuin op de draad in reepjes van circa 2 cm breed. Doe de cashewnoten, de bloem, het paprikapoeder, de cayennepeper, het korianderpoeder en het zout in de foodprocessor en laat draaien tot de noten zijn fijngemalen. Doe het mengsel in een kom. Klop in een tweede kom het ei los

#### Bereidingswijze

Verhit een laagje olie in een koekenpan of een wok, of gebruik de frituurpan. Haal de kalkoenreepjes eerst door het losgeklopte ei en daarna door het paneermengsel en let op dat alle reepjes rondom met een paneerlaagje zijn bedekt. Bak de reepjes met niet teveel tegelijk in een paar minuten gaar en knapperig in de hete olie. Strooi de gesneden verse koriander over de reepjes

#### Serveertips

Geef er vers (stok)brood bij, en een frisse salade

Dit is ook erg lekker met Mangochutney



Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar [info@promootje.nl](mailto:info@promootje.nl)