



Shrimp po' boy met gefrituurde garnalen

Een royaal broodje uit New Orleans, gevuld met krokant gefrituurde garnalen, sla, tomaat en een pittige remouladesaus. Straatvoedsel op zijn Amerikaans.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 gr rauwe garnalen, gepeld
- 4 zachte lange broodjes
- 150 gr maïsmeel (fijn)
- 100 gr bloem
- 2 tl cajunkruiden
- 1 tl knoflookpoeder

200 ml karnemelk
0.5 ijsbergsla, in reepjes
2 tomaten, in schijfjes
1 liter frituurolie
peper en zout
150 gr mayonaise
1 el mosterd
1 el augurken, fijngehakt
1 tl gerookte paprikapoeder
1 tl citroensap

Bereidingswijze

1. Meng voor de remouladesaus de mayonaise met de mosterd, de fijngehakte augurken, de gerookte paprikapoeder en het citroensap en zet apart in de koelkast.
2. Leg de garnalen in een kom met de karnemelk zodat ze bedekt zijn en laat ze 10 minuten intrekken.
3. Meng in een andere kom het maïsmeel met de bloem, de cajunkruiden, het knoflookpoeder en wat peper en zout.
4. Haal de garnalen uit de karnemelk en wentel ze door het maïsmengsel tot ze rondom bedekt zijn.
5. Verhit de frituurolie tot ongeveer 180 graden en frituur de garnalen in porties 2 tot 3 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn.
6. Laat de garnalen uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een snuifje zout.
7. Snijd de broodjes open en bestrijk beide kanten royaal met de remouladesaus.
8. Beleg de broodjes met de reepjes ijsbergsla en de schijfjes tomaat.
9. Verdeel de krokante garnalen over de broodjes en dien meteen op zodat ze knapperig blijven.