Hoofdgerechten / China

# Zout en peper garnalen

Kantonese, in de wok gebakken garnalen met hele schaal die knetterend en geurig op tafel komen - de schelpen gebakken tot een verpletterende crunch eet je in zijn geheel, het vlees eronder nauwelijks gekookt en zoet, begraven onder een confetti van knoflook, lente-ui en witte peper.

**Tijd** 30 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g Grote garnalen met kop en schaal, zonder darm
- ☐ 500 ml Neutrale olie, voor wokken
- ☐ 40 g Lente-uitjes (lente-uitjes), in dunne plakjes gesneden
- ☐ 6 g Fijn zeezout
- ☐ 2 g Vijfkruidenpoeder
- ☐ 40 g Maïzena (maïzena)
- ☐ 20 g teentjes knoflook, fijngehakt
- ☐ 15 g verse rode pepers, in dunne plakjes gesneden (optioneel maar traditioneel)
- ☐ 5 g Gemalen witte peper
- ☐ 5 ml Sesamolie, om af te maken

## Zo maak je het.

**01** Dep de garnalen volledig droog met keukenpapier; eventueel vocht aan het oppervlak zorgt ervoor dat de olie heftig spettert en voorkomt dat de schaal knapperig wordt. Gooi het maïzena er heel licht door - net genoeg om nauwelijks te kunnen afstoffen, geen dik beslag. Meng de helft van het zout, de witte peper en de vijfkruiden erdoor.

**02** Verhit de olie in een wok op de hoogst mogelijke temperatuur tot 190 C (375 F). Bak de garnalen in batches (8-10 tegelijk) gedurende precies 60-75 seconden. De schelpen sissen agressief en worden helder oranjerood. Verwijder met een spin en laat uitlekken op een rooster. Bak niet te veel; de garnalen blijven koken door restwarmte.

**03** Giet het grootste deel van de frituurolie af, maar laat ongeveer 1 eetlepel in de wok achter. Keer terug naar hoog vuur. Voeg de knoflook, het grootste deel van de lente-ui en de gesneden chili toe. Roerbak gedurende 30 seconden tot de knoflook goudbruin en geurig is. Voeg de gebakken garnalen weer toe aan de wok en roer krachtig gedurende 30 seconden, zodat ze bedekt zijn met het aromatische mengsel. Breng op smaak met het resterende zout en witte peper. Besprenkel met sesamolie en roer nog een keer. Serveer onmiddellijk, gegarneerd met de resterende lente-ui.

**Recept & herkomst** ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / salt-and-pepper-shrimp