

Beignets van krabvlees

Benodigheden voor 4 personen:

- 3 eieren
- 1 kopje taugé
- 3 lente-uitjes, fijngesneden
- 400 g krabvlees
- zout en geplette zwarte peperkorrels
- olie om te frituren

Dipsaus:

- 2 tl maïzena
- 1 el suiker
- 3 el sojasaus
- 2,5 dl kippenbouillon
- 2 el droge sherry

Bereiding:

- kluts de eieren in een kom, roer de taugé, de lente-uitjes en het krabvlees erdoor, en voeg zout en peper toe naar smaak
- bedek de bodem van de wok met olie, verhit hem en schep er een volle eetlepel krabvlees per keer in
- frituur het vlees goudbruin, keer het om, en frituur de andere zijde
- neem de beignets uit de wok en houd ze warm
- meng voor de saus de maïzena en de suiker in de wok en schenk de sojasaus en de kippenbouillon erover
- breng het mengsel al roerende op laag vuur aan de kook
- laat het 3 minuten koken, totdat de saus indikt
- roer de sherry erdoor en serveer de beignets warm met de dipsaus