

Honinggarnalen

Benodigdheden voor 4 personen

- 450 g jonge garnalen
- 60 g maïsmeel
- 90 g bloem
- ½ tl zout
- 2 eieren, geklutst
- olie om te frituren
- 3 el honing, opgelost in 1,25 dl heet water
- gehakte noten (walnoten, amandelen, pecannoten) of sesamzaad

Bereiding:

- pel de garnalen en verwijder de zwarte kanaaltjes
- snijd met een scherp mes over de rug van de garnalen, zodat ze als een vlinder openen tijdens het frituren
- bestrooi ze met een beetje maïsmeel
- zeef de bloem, het resterende maïsmeel en het zout in een mengkom
- voeg geleidelijk de geklutste eieren toe met genoeg koud water voor een dun beslag
- laat het beslag 15 minuten staan
- verhit genoeg olie in een wok om de garnalen in porties te frituren
- haal de garnalen door het beslag als de olie heet is en frituur ze in porties goudbruin
- schep ze uit de olie en laat ze goed uitlekken op keukenpapier
- giet de olie af na het frituren
- doe opnieuw 2 eetlepels olie in de wok, draai het vuur laag en roer de opgeloste honing erdoor
- doe de garnalen terug in de wok en roer ze goed door het honingmengsel
- schep de garnalen op een schaal met gehakte noten of sesamzaad en wentel ze er rondom doorheen