



Knapperige Panko-garnalen met Tartaarsaus



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Knapperige Panko-garnalen met Tartaarsaus



Vorbereiden: 20 minuten / Koken: 7 minuten



Porties: 4



de Combi Wave™ 3 in 1

2 el gewoon meel

½ tl chilipoeder

¼ tl zeezout

1 groot ei, licht geklopt

25g panko broodkruimels

12 grote rauwe garnalen, gepeld, bewerkt
waarbij de staarten intact blijven

Bakoliespray

Peterselie en limoen, om te serveren

Tartaarsaus

100g mayonaise

2 el citroensap

2 el kappertjes, gespoeld, uitgelekt,
grof gehakt

2 el fijngehakte augurken

1 lente-ui, fijn gesneden

1 el fijngehakte platte peterselie

Bereiding

1. **Maak de tartaarsaus.** Combineer alle ingrediënten in een kleine kom.
2. Doe de bloem, chilipoeder en zout in een middelgrote kom. Leg het ei en de panko in twee aparte kommen.
3. Werk in partijen, gooi de garnalen in de bloem en schud het overschot eraf. Dompel het ei onder en laat het overschot uitlekken, dompel het vervolgens onder in de panko en druk op de kruimels om ervoor te zorgen dat de garnalen gelijkmatig bedekt zijn. Leg de garnalen in een enkele laag op een dienblad, dek ze af met plasticfolie en zet ze in de koelkast tot ze nodig zijn.
4. Druk op AIRFRY en stel 230°C in voor 7 minuten. Plaats de Combi Crisp-pan op de draaischijf in de hoge stand en druk op START om de pan voor te verwarmen. Plaats de garnalen in de voorverwarmde pan, sproei met olie en druk op START om te beginnen met koken. Draai de garnalen niet om tijdens het koken.
5. Bestrooi de garnalen met peterselie en serveer met de tartaarsaus en limoen.