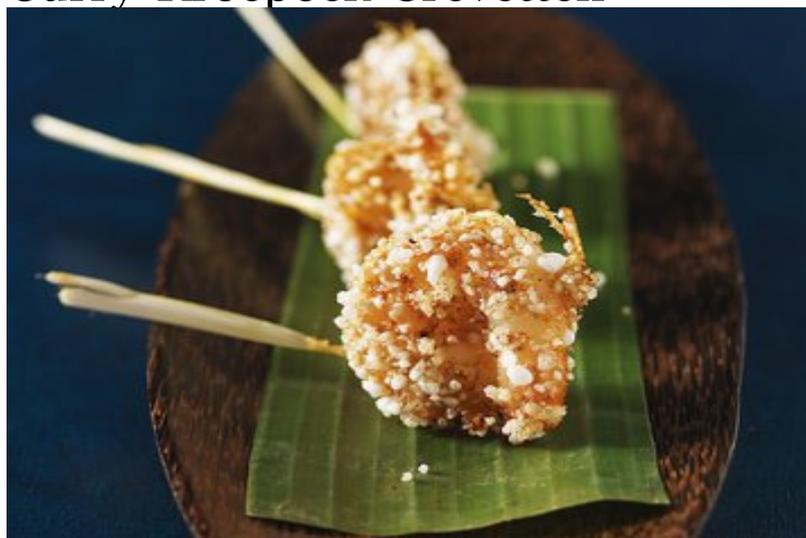


Curry-Kroepoek-Crevetten



Zubereitungszeit

40 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 410 kcal

Eiweiss: 16 g

Fett: 34 g

Kohlenhydrate: 12 g

Zutaten für 4 Portionen

100 g Kroepoek (nicht ausgebackene Crevettenchips, aus dem Asia-Shop)

2 Eiweiss

4 lange Zitronengrasstängel

12 grosse rohe Crevetten

Salz

1 EL Currypulver

450 g Kokosfett

Zubereitung

1. Kroepoek im Cutter zerkleinern. Eiweiss verquirlen. Von den Zitronengrasstängeln sorgfältig je 4 Blätter ablösen. Grosse Blätter falls nötig längs halbieren. Crevetten mit je 1 Zitronengrasblatt durchstechen. Falls nötig die Zitronengrasblätter an einen Holzspieß pressen und damit durch die Krevetten stechen. Auf einer Seite einen Knoten in die Zitronengrasblätter knüpfen und die Crevetten bis zum Knoten schieben.
2. Crevetten salzen und mit Currypulver würzen. Durchs Eiweiss ziehen und mit Kroepoekbröseln panieren. Kokosfett in der Friteuse oder einem Wok auf 160 °C erhitzen. Die Curry-Kroepoek-Crevetten ca. 3 Minuten frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen und sofort servieren.