



Zutaten

- 12 mittlere Garnelen (ohne Darm und Schale)
- 2 EL Asia Fischsauce
- 1 EL Asia Austernsauce
- 2 Eier

Vorspeise, Fingerfood

Knusprige Garnele mit Panko Flakes

So wird's gemacht:

1. Saft von 1 Limette
2. Panko Flocken (grobes Paniermehl)
3. Mehl zum Panieren
4. Öl zum Frittieren
5. Garnelen von der Schale befreien, dabei das letzte Stück am Schwanz belassen. Den Rücken der Garnelen aufritzen und den Darm ziehen. Garnelen mit den Saucen marinieren. Eine Panierstraße mit Mehl, verschlagenem Ei und Pankoflocken aufbauen.
6. Die Garnelen zuerst durch das Mehl, dann das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss im Pankomehl andrücken. In ausreichend Öl bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.