



Shrimp po' boy met gefrituurde garnalen

Een royaal broodje uit New Orleans, gevuld met krokant gefrituurde garnalen, ijsbergsla, tomaat en een pittige remouladesaus. Straatvoedsel op zijn Amerikaans.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr rauwe garnalen, gepeld
- 4 zachte lange broodjes
- 150 gr fijn maïsmeel
- 100 gr bloem
- 2 kl cajunkruiden
- 1 kl knoflookpoeder

200 ml karnemelk
halve ijsbergsla, in reepjes
2 tomaten, in schijfjes
1 liter frituurolie
peper en zout
150 gr mayonaise
1 el mosterd
1 el augurken, fijngehakt
1 kl gerookt paprikapoeder
1 kl citroensap

Bereidingswijze

- 1.** Meng voor de remouladesaus de mayonaise met de mosterd, de fijngehakte augurken, het gerookt paprikapoeder en het citroensap. Dek af en zet koel weg.
- 2.** Doe de garnalen in een kom, giet de karnemelk erover zodat ze volledig bedekt zijn en laat 10 minuten weken.
- 3.** Meng in een tweede kom het maïsmeel met de bloem, de cajunkruiden, het knoflookpoeder en wat peper en zout.
- 4.** Haal de garnalen uit de karnemelk en laat ze kort uitlekken. Wentel ze vervolgens door het maïsmengsel tot ze rondom goed bedekt zijn.
- 5.** Verhit de frituurolie in een ruime kookpot of frituur tot 180 graden. Frituur de garnalen in meerdere porties gedurende 2 tot 3 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat elke portie uitlekken op keukenpapier en bestrooi meteen met een snufje zout.
- 6.** Snijd de broodjes open en bestrijk beide helften royaal met de remouladesaus.
- 7.** Beleg de broodjes met de reepjes ijsbergsla en de schijfjes tomaat en verdeel de krokante garnalen erover.
- 8.** Dien meteen op zodat de garnalen knapperig blijven.

Tip

Gebruik broodjes met een zachte, luchtige kruim maar een stevige korst, zoals een Italiaans pistolet of een Turks broodje. Zo houdt het broodje de saus goed bij zonder direct door te weken.

Lekker met

Frieten of maïskolven van de grill passen hier goed bij.

Dranktip

Een koude Abita Amber, het bier van New Orleans, of een frisse limonade sluiten perfect aan bij de pittige smaken.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)