

Koreaans vispakketje

Recept voor 4 personen = 4 pakketjes

Ingrediënten

12 grote diepvries garnalen/scampi's zonder kop (maat 16/20, dit betekent 16-20 garnalen per 450 gram).

4 loempiavellen 20x20cm (diepvries spring roll pastry, meestal verpakt per 40)

1 theelepel gochujang pasta (of meer/minder naar smaak)

1 ei

1 liter of meer zonneblemolie

Bereiding

Ontdooi de garnalen en snijd fijn.

Meng met de gochujang pasta.

Laat de loempiavellen licht ontdooien tot het bovenste vel verwijderd kan worden.

Deponeer een kwart van de garnalen midden op het vel en breng hier rond met een kwastje een cirkel aan van geklopt ei.

Vouw het geheel samen tot een buideltje.

Frituur 2 minuten in de olie op 180°C.

Serveer met een Koreaans dipsausje.

De garnalen kunnen eventueel vervangen worden door 300 g witvis (kabeljauw, schelvis)

