



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Salade met garnalen en kletsoppen | vlog #59

Ingrediënten:

Gemengde Sla (40gr pp), kruiden olie, Garnalen 5 per persoon, halve Galia meloen, 20-30 gr geraspte Parmezaanse kaas, 2 theelepels kerriepoeder, ½ theelepel kurkumapoeder, ½ theelepel komijnpoeder, 2-3 kletsoppen per persoon, kookroom. Sap van ½ limoen.

Bereidingen

kerriesaus:

Kopje water, 2 theelepels kerrie, ½ theelepel komijn, ½ theelepel kurkuma. 5-10 minuten op een zacht vuurtje laten koken. Hierna de kookroom toevoegen (2-4 eetlepels). Vervolgens de kerriesaus laten afkoelen.

Kruidentolie:

Doe vier verschillende kruiden in de blender met olie. Blend het geheel enkele minuten goed door. Zout en peper toevoegen mag, maar is niet nodig.

Meloenbollen:

Met een uitsteeklepel kun je meloenbollen uitsteken. Circa 5 bollen per persoon. Doe deze in een kom. Wil je dat de meloen niet verkleurd, doe dan het sap van een halve limoen of citroen over de bolletjes heen. Heb je geen uitsteeklepels. Snij dan kleine blokjes meloen.

Sla:

Doe de gemengde sla in een kom. Strooi een paar eetlepels kruidenolie over de sla en meng dit goed door.

Garnalen:

Neem een kopje Pakoramix van Mama Shireens. Deze kun je aanschaffen op www.mamashireens.nl. Ander beslag is natuurlijk ook mogelijk. Hier zitten echter alle kruiden al in verwerkt. Ik voeg aan dit beslag nog 20-30 gr Parmezaanse kaas toe. En tussen de ¼ en ½ kop water toe.

Zorg dat de garnalen goed bedekt zijn met het beslag en frituur dit in hete olie totdat de garnalen donker goud bruin zijn. Doe de garnalen niet allemaal gelijktijdig in de olie, anders wordt alles een vaste klont. Garnalen die zijn gefrituurd op een bord met keukenrol plaatsen om het overtollig vet te absorberen. Houd de garnalen warm in een oven van circa 60-70 graden.

Maak het bord op. Begin met onder op het bord een kletskop. Voed de salade toe en doe hier ook stukken kletsoppen doorheen op het bord. Doe de garnalen op het bord (5 per persoon), de meloenbolletjes en als laats de kerriesaus.

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

[www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion](https://www.youtube.nl/c/kokenmetjunion)