

Shrimp Po Boy

Toplam 40 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Shrimp po boy, baharatlı kaplamada kızartılarak karidesi remoulade, marul, domates ve turşuyla Fransız ekmeğine dolduran New Orleans sandviçidir.

Malzemeler

Karides için

- 600 gr Karides

Kaplama için

- 1 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Mısır unu
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Creole baharatı

Kızartma için

- 4 su bardağı Sıy yağ

Servis için

- 4 adet Fransız sandviç ekmeği
- 2 su bardağı Marul
- 2 adet Domates
- 0.5 su bardağı Turşu dilimi

Remoulade için

- 0.5 su bardağı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 1 tatlı kaşığı Acısos
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Mayonez, Dijon hardalı acısos ve limon suyunu remoulade sos yapın.
2. Karidesleri temizleyip kurulaştırın.
3. Un, mısır unu ve Creole baharatını karıştırın, yumurtaları ayrı kapta çırpın.
4. Karidesleri yumurtaya, sonra unlu karışımına bulayın.
5. Yağı 180°C ısıtın, karidesleri parti parti 3 dakika kızartın.
6. Ekmekleri 2 dakika ısıtın, üzerine remoulade sürün.

7. Marul, domates, turşu ve s1cak karidesleri ekmeklere doldurup servis edin.

PÜF NOKTASI

Karidesleri k1zartmadan önce kurulamak kaplamam1nyağda ayr1lmadartutunmas1rsığlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ac1sos, limon dilimleri ve ç1t1patatesle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Yumurta

Hardal