

Minipannenkoekjes met garnalen

Voedingswaarde (per portie):
538 kJ / 129 kcal

Vetten: **9 g** Eiwitten: **7,5 g**
Koolhydraten: **4,2 g**

INGREDIËNTE

N

4 porties

- | | |
|-----------------|---|
| 1 | vel Nori (gedroogd zeewier) |
| 200 g | Garnalen (grote, ontdooid of vers) |
| 40 g | Ui |
| 1 snufje | Aardappelzetmeel of maiszetmeel
Plantaardige olie, geschikt voor frituren
Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing |
| 1 snufje | Mayonaise
Shichimi togarashi (zevenkruidenpoeder) of chilipeper |

VOORBEREIDING

Stap 1

Snijd de zeewiervellen in stukjes van ca. 4x6 cm. Pel de garnalen en maak ze schoon. Snijd de garnalen in grove stukken en maal ze in een keukenmachine fijn.

Stap 2

Snijd de ui fijn en bestrooi met aardappelzetmeel of maiszetmeel. Doe het mengsel in een kom, voeg de garnalen toe en meng goed door elkaar. Vorm hieruit kleine pannenkoekjes van 20 g en wikkel elk pannenkoekje in een norivel. Strooi er aardappelzetmeel of maiszetmeel overheen en frituur ze in de op 170 °C voorverwarmde olie.

Stap 3

Serveer de pannenkoekjes terwijl ze nog warm zijn en garneer het gerecht met mayonaise, Kikkoman Teriyaki BBQ-saus met honing en chilipeper of shichimi togarashi (zevenkruidenpoeder).