

Crispy Rice met Garnalen

Deze crispy rice met garnalen is zo'n hapje dat meteen indruk maakt: knapperige, goudbruine rijstblokjes met daarbovenop een romige, fris-kruidige garnalentopping. Elke hap heeft crunch, zachtheid en volop smaak — een luxe combinatie die jouw tafel gegarandeerd laat stralen. Perfect voor een feestelijke avond of als showstopper tussen kleinere gerechtjes.



Ingrediënten:

- Sushi rijst 250 gram
- Rijstazijn
- Olie om in te bakken
- 20 Garnalen
- Knoflookolie
- Peterselie
- Peper & zout
- Oregano
- 2 el Kewpie mayo
- Citroensap
- Bosui (in ringetjes)



Bereiding:

- Crispy rice voorbereiden**
Kook de sushi rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Meng er na het koken een beetje rijstazijn door en schep de rijst in een vierkante schaal.
Druk goed aan, dek af met vershoudfolie en laat volledig afkoelen.
- Blokjes snijden & bakken**
Snijd de afgekoelde rijst in blokjes.
Bak de blokjes in een laagje olie in de pan totdat ze goudbruin en knapperig zijn aan alle kanten.
Laat ze daarna kort uitlekken op keukenpapier.
- Garnalen bakken**
Bak de garnalen in knoflookolie totdat ze mooi gaar zijn.
Voeg peterselie, peper, zout en oregano toe voor extra smaak.
- Topping maken**
Snijd de gebakken garnalen in kleine stukjes.
Meng ze met Kewpie mayo en een klein beetje citroensap voor frisheid.
- Opbouwen**
Schep de garnalentopping op de crispy rice.
Garneer met een paar ringetjes bosui voor kleur en bite.

Eet smakelijk!