

Thod man Koeng (garnalen koekjes)

Ingredienten:

- ½ kg garnalen
- 200 gram speklappen
- 2-4 korianderwortels
- 1-2 theelepel witte peper
- 1-2 theelepe zout
- 1 eetlepel suiker
- 2 eieren
- Japanse broodkruimels
- Olie om te frituren



Bereiding:



Snijd de korianderwortels in klein stukjes en stamp het tot fijn een pasta. Snijd het vlees in dunne plakjes. Scheidt het eigeel van het eiwit en gebruik alleen de eiwit.



Doe de gehakt en de garnalen in de keukenmachiene. Voeg koriander pasta en andere ingredienten toe (behalve broodkruimels en chilliesaus) en wrijf deze fijn tot een pasta en dan uitscheppen.



Maak van dit mengsel meerdere kleine hamburgertjes en bedek deze geheel met broodkruim.



Doe voldoende olie in een pan en bak deze burgers beide kanten in de hele olie tot het goudbruin.



Uitscheppen en leg deze op de keukenpapier en laat de olie uitlekken



Serveer dit met Sweet Thai chillie sauce.