

GARNALENKOEKJES

en gembermayonaise



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 60 gram paneermeel - 300 gram gepelde garnalen - of steurgarnalen - 1 eetlepel worcestersaus - 40 gram boter - 5 takjes peterselie - 2 eetlepels mayonaise - 2 eieren - zout en versgemalen peper - 1 eetlepel pittige mosterd - GEMBERMAYONAISE: - 3 eetlepels mayonaise - 2 cm geraspte gember - 1 eetlepel water

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin het metalen mes. Vul de kom met de helft van het paneermeel, de gewassen peterselie, de garnalen, de mayonaise, de mosterd, de eieren en de worcestersaus. Voeg zout en peper naar smaak toe en schakel het FOODPROCESSOR-programma circa 30 seconden in.

2. Zet het mengsel 30 minuten in de koelkast. Draai het vervolgens met natte handen tot balletjes. Rol de balletjes door de rest van het paneermeel en druk ze daarna licht plat om er koekjes van te maken van 3 tot 4 cm doorsnede.

3. Verhit de olie en boter in een koekenpan en bak de krabkoekjes 3 minuten aan beide zijden goudbruin. Serveer ze op keukenpapier met de gembermayonaise en wat gemengde sla.

GEMBERMAYONAISE

1. Meng 3 eetlepels mayonaise met 1 eetlepel water en 2 cm geraspte gember.

