

16 Ιουλίου 2014

Γαρίδες πανέ με σάλτσα κοκτέιλ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

Για τις γαρίδες

500 γραμμάρια γαρίδες αποφλοιωμένες – καθαρισμένες

2 αυγά

1 πακετάκι φρυγανιά τριμμένη

Λίγο αλεύρι για το πανάρισμα

Ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

Για τη σάλτσα κοκτέιλ

200 γραμμάρια μαγιονέζα

80 γραμμάρια κέτσαπ

Ένα σφηνάκι κονιάκ ή ούισκι

50 ml κρέμα γάλακτος

Ταμπάσκο

Αλάτι

Πιπέρι

Εκτέλεση

Για τις γαρίδες

Αλατοπιπερώνουμε τις γαρίδες, χτυπάμε τα αυγά και έχουμε προσθέσει την μουστάρδα. Στη συνέχεια, τις περνάμε από το αλεύρι , μετά από το μείγμα αυγού και τέλος τη φρυγανιά.

Τηγανίζουμε σε καυτό ηλιέλαιο για 4 με 5 λεπτά από κάθε πλευρά και κρατάμε στην άκρη.

Για τη σάλτσα κοκτέιλ

Ανακατεύουμε τα υλικά καλά μέχρι να γίνει ομοιογενές μείγμα. Ιδανική σάλτσα για γαρίδες, αστακούς και καραβίδες.

Συνοδέψτε τη σάλτσα με τις γαρίδες.

Πηγές: sidagi.gr -ikypros.com