



## **TOM KHA KAI MET RODE CURRY**

Een Thaise variant op de surf 'n turf. Mooie grote garnalen in een rode curry crème geserveerd met krokante Mini Krokertjes Tom Kha Kai en gebakken shiitake. Een lust voor de tong.

### **INGREDIËNTEN:**

- 2 Mini Krokertjes Tom Kha Kai
- 100 ml milde rodcurrycrème
- 3 grote garnalen
- ½ papaya
- ½ rode paprika
- 30g komkommer
- 10g gebakken shiitake
- alfalfa
- cress

### **BEREIDINGSWIJZE:**

1. Frituur de Mini Krokertjes 3-4 minuten op 175 graden.
2. Verwarm de milde currycrème en doe in een bowl.
3. Bak de grote garnalen en dresseer deze in het midden van de curry.
4. Leg hier de Mini Krokertjes op met de gebakken shiitake.
5. Snij de komkommer, paprika en papaya in kleine blokjes en breng op smaak met zout en peper.
6. Garneer met alfalfa en cress.

