

Nemy (tzw. „sajgonki”) z dużymi krewetkami i słodkim sosem sojowym

6 porcji

Składniki:

2 łyżki posiekanej kolendry
1 ząbek czosnku – rozgnieciony
1 ½ czerwonej pasty curry
1-2 łyżki oleju sezamowego (ewentualnie)
1 białko jaja
16 dużych krewetek, obranych
16 płatków ciasta wonton
olej roślinny do smażenia, najlepiej olej z orzechów ziemnych

* Pamiętaj, żeby przykryć ciasto wonton mokrym ręcznikiem.

Przygotowanie:

1. Dokładnie wymieszaj kolendrę, czosnek i czerwoną pastę curry, używając oleju, żeby konsystencja przypominała luźną pastę. Włóż do lodówki.
2. Nałóż 1 łyżeczkę pikantnej pasty na środek placka wonton, posmaruj brzegi płacka białkiem.
3. Połóż krewetkę na paście na środku placka, tak, żeby ogon wystawał z jednej strony poza krawędź placka.
4. Zawień obydwie części placka tocząc go lekko po płaskiej powierzchni.
5. Gotuj w głębokim oleju używając specjalnego „garnka” lub dobrej patelni do smażenia, na oleju roślinnym.

Sos:

1 papryczka chili „birds eye” (bardzo ostra)
1 łyżka miodu
5 łyżek sosu sojowego
1 łyżka sosu rybnego

Wymieszaj składniki przybierz cienkimi paskami marchewki. Podawaj w temperaturze pokojowej.