



VERNIEUWENDE HARTIGE HAPJES

MET VERFIJNDE SMAKEN



Borrelsnacks met vernieuwende smaken



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 Krokettjes Chicken Tom Kha Kai en gebakken shiitake. Een lust voor de tong.

INGREDIËNTEN:

- 2 Party Bites Mini Krokettjes Chicken Tom Kha Kai.
- 100 ml milde rode currycrème
- 3 grote garnalen
- ½ papaya
- ½ rode paprika
- 30g komkommer
- 10g gebakken shiitake
- alfalfa
- cress



BEREIDINGSWIJZE:

1. Frituur de Mini Krokettjes 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 Krokettjes 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.



Party Bites
The Tapas Factory BV, Veilingweg 42, 3034 KB Rotterdam
Mail info@partybite.nl Web partybite.nl



Party Bites worden geproduceerd door
The Tapas Factory BV, onderdeel van Royal Smilde

Geef jouw menukaart een twist!