

GARNAALPOEDER



Ingrediënten:

- koppen en pantsers (pellen) van verse garnalen
- bakpapier
- ovenschaal
- oven
- kruidenpotje

Werkwijze:

Leg de garnalpelleten op een bakpapier in een ovenschaal

Laat minimum 2 uur drogen in een oven op 80 ° C

Controleer goed dat de pellen helemaal droog zijn

Eventueel nog wat langer in de oven laten drogen (afhankelijk van de hoeveelheid pellen, ik heb soms 3 uur nodig!))

Doe de gedroogde garnalpelleten in de thermomix en maal ze tot poeder

1 min / snelheid 10

Bewaar droog in een goed afgesloten potje

Ideaal om toe te voegen aan sauzen, soepen, mayonaise, op vis...

Marian