

Scampis frits avec une sauce aigre-douce



NO DE RECETTE : 2020121 | VERSION : 26.10.2020

Quantité Description

1000 g	Scampis, décortiqués et éviscérés
100 g	CHAPELURE CROUSTILLANTE (1705878)
100 g	SAUCE WOK AIGRE-DOUCE (1712857)

Batter

500 g	Eau
200 g	BATTER ÉPICÉ CL (1705877)
1900 g	

Manipulation

- 1) Décongeler les scampis.
- 2) Pour préparer le batter, mélanger le BATTER ÉPICÉ CL avec de l'eau.
- 3) Tremper d'abord les scampis dans le batter et ensuite dans la CHAPELURE CROUSTILLANTE
- 4) Pré-frire pendant 1 minute à 180 °C.
- 5) Servir avec la SAUCE WOK AIGRE-DOUCE comme sauce dip.

Préparation

À la friteuse ou au four.

Notes

Ces recettes ont été élaborées conformément à la législation européenne en vigueur et en tenant compte des meilleures connaissances.

Comme nous ne détenons pas le contrôle sur l'usage de ces recettes, nous ne pouvons pas en être tenus responsables.

L'utilisateur est obligé d'observer la législation sur les denrées alimentaires et de respecter les dispositions relatives à la commercialisation dans le pays concerné.