

# Garnalenvlinders met hete komkommersaus

[www.kookjemee.nl](http://www.kookjemee.nl)

## Garnalen vlinders met hete komkommersaus

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: 30-60 min.

Ingredienten:

16 gekookte ongeschilde grote garnalen(japanse

tarwe bloem

zout

zwarte peper

1 komkommer

6 groene spaanse pepertjes

1 kleine ui

1 eetlepel azijn

2 eetl tomatenpuree

1 eetlepel bruine basterdsuiker

2 eetlepels maismeel

2 eetlepels water

1 citroen

75 gram boter

---

#### Bereidingswijze:

Pel de garnalen op de staart na.

In de lengte richting een inkeping maken ,niet doorsnijden,op de rug van iedere garnaal.

Garnaal openvouwen en platdruken in de vorm van een vlinder.

Haal de garnaal door een mengsel van bloem, zout en peper.

Schil de komkommer dun en snijd deze dan in vieren.

Snijd deze stukken in de lengte in dunne repen.

Verwijder van de spaanse pepertjes de zadjes en snijd er dan ringetjes van.

Snij de ui in dunne ringen en druk die uit elkaar.

Vermeng de tomatenpuree met de azijn en de suiker.

Maak een saus:maak een papje van het maismeel en het water en roer dit door het tomatenpuree-mengsel.

Laat de boter in een wok smelten en bak de garnalen goudbruin aan beide kanten.Haal ze uit de wok en laat uitlekken op keukenpapier en hou ze warm.

De komkommer,ui en spaanse peper in de wok bakken tot de ui

glazig wordt.

Dan de saus erbij doen en aan de kook brengen.

Op smaak brengen met peper en zout.

Lekker met rijst ,serveer daar ook wat schijfjes citroen bij.

---

Dit recept is keer bekeken.