

# KINGKLIP, CALAMARI STRIPS EN GARNAALSTERTJIES MET PYNAPPEL SALSA



## KINGKLIP, CALAMARI STRIPS EN GARNAALSTERTJIES MET PYNAPPEL SALSA

Het vir manlief bederf met so 'n bietjie seekos vir middagete,  
Gebakte kingklip:

Sout en peper vis na smaak. Rol in meel dan in eier, bak in vlak olie tot net gaar.

Calamari strips:

Ek het steaks gehad en in strips gesny, en in suurlemoen n rukkie laat marineer.

Sout en peper

Gooi bietjie meel in sakkie, skud ekstra vloeistof van calamari af, gooi calamari in sakkie met meel. Maak sakkie toe en skud tot almal bedek is met meel. Haal uit en rol in eier, dan in fyn graanvlokkies, (ons maak dit self fyn), pak op 'n skinkbord en sit in yskas vir ± 1 uur minimum. Braai in vlak olie.

Granaalstertjies:

(in tampura degie) Tampura mengsel gekoop by 'n groot ketting winkel, metode is op pakkie. Maak mooi skoon, haal doppe af,

sny rug oop en haal die swart aartjie uit. Spoel af, doop in tamura degie en diepbraai vir so 5 tot 8 min in warm olie. Ek sit al my kosse wat in vlak olie of diep braai op oubrood, sodat dit olie absorbeer, beter as die kombuispapier.

Pynappel salsa:

1 pynappel, geskil en stronk verwyder, sny in klein blokkies

5 ingelegde peppadews, fyn gekerf

1 medium pers ui, fyn gekap

4 stingels van 'n grasuitjie, fyn gesny

2 teelepels bruinsuiker

sout en peper na smaak

Meng alles saam.

Resepte en foto's: Alta Gunter Van Dyk