

**DE
KREKERIJ**
SINDS 2018



**KREKANCINI BORRELPLANK MET
SRIRACHA OF KERRIE-MANGO SAUS**

KREKANCINI BORRELPLANK MET SRIRACHA OF KERRIE-MANGO SAUS



Leer meer over
de Krekerij

INGREDIËNTEN

voor 2 personen

6 Krekancini

Voor sriracha

250 gram rode pepers

4 teentjes knoflook

200 ml witte azijn

1 el grof zout

1 eetlepel suiker

Voor kerrie-mango saus

1-2 tl kerriepoeder

1/2 mango, in kleine blokjes

15 gram olie/boter

15 gram bloem

200 ml (plantaardige) melk

zout & peper

BEREIDINGSWIJZE

Voor de sriracha. Hak de pepers in grove stukken en pel de knoflook. Doe dit in een afsluitbare pot met de azijn en voeg zout toe. Zorg dat alles goed gemengd is en laat de pot 12-24 uur staan. Doe de inhoud van de pot in een pan en breng aan de kook. Roer de suiker erdoor en laat 15 minuten op laag vuur doorkoken. Laat de massa goed afkoelen en mix alles in een blender tot een gladde saus.

Voor de kerrie-mango saus. Verhit de olie/boter in een pan en bak hierin de bloem en het kerriepoeder kort, laat de bloem niet verkleuren. Voeg al roerende de melk en de mangostukjes toe en roer tot er een dikke saus ontstaat. Voeg peper en zout toe naar smaak. Haal van het vuur.

Frituur de bevroren krekancini op 170 graden celcius voor 5 min.

mail ons | info@dekrekerij.nl