



## *Ingrédients*

Pour 4 personnes

—

- 12 crevettes Nobashi
- 2 tomates pelées
- ½ concombre
- 100 gr de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe d'huile Curry Coco de Ucook

Pour paner

- 100 gr de chapelure panko
- 50 gr de farine
- 3 blancs d'œufs

# *Crevettes Nobashi croquantes avec sauce trempette douce au Curry Coco*

## *Préparation*

Coupez les tomates pelées et épépinées ainsi que le concombre pelé en dés.

Panez les crevettes Nobashi d'abord avec la farine, puis avec les œufs blancs battus et ensuite avec la chapelure panko.

Mélangez l'huile Curry & Coco de Ucook dans la mayonnaise, ajoutez les dés de tomates et de concombres et assaisonnez selon votre gout.

Faites frire les crevettes Nobashi jusqu'à ce qu'elles soient brunes et croustillantes, laissez-les égoutter et saupoudrez-les éventuellement avec un peu de fleur de sel.

-

Conseil : Préparez différentes sauces trempettes en ajoutant simplement un autre produit de Ucook à votre mayonnaise. Vous verrez que chaque saveur aura un résultat intensément différent. Soyez créatif en ajoutant d'autres ingrédients tels que de la ciboulette coupée, des morceaux de tomates fraîches, etc.

Les combinaisons avec du ketchup sont également délicieuses. Pensez par exemple à un mélange d'huile Tandoori de Ucook avec du ketchup de tomate, légèrement épicé avec un arrière-gout prononcé.