

רכיבים:

5 ג'מבו שרימפס או 15 שרימפס רגילים, קלופים ונקיים

3 גבעולי בצל ירוק, קצוצים דק

חופן פטרוזיליה, שטופה וקצוצה

מעט טימין טרי, עלים בלבד, שטופים

50 מ"ל יין לבן

½ כפית ג'ינג'ר טרי, קצוץ דק

2 שיני שום, קלופות וכתושות

50 מ"ל שמן זית

20-30 גרם חמאה

2 קרמבולה, שטופות ופרוסות דק

50 מ"ל חלב קוקוס

מיץ מ-1 לימון

מלח פלפל לבן טחון

לציפוי השרימפס:

1 ביצה, טרופה

מעט קמח לבן

שמן זית

חופן קוקוס טחון

אופן ההכנה:

1. משרים שרימפס במרינדה של בצל, פטרוזיליה, טימין, ג'ינג'ר, שום ויין לבן למשך שעה.

2. מחממים תנור לחום 180-190 מעלות.

3. מחממים חמאה במחבת על אש בינונית-גבוהה ומקפיצים קרמבולה במשך 2 דקות. מוסיפים את המרינדה (ללא השרימפס) ומצמצמים על אש נמוכה-בינונית במשך 2-3 דקות.

4. מוסיפים חלב קוקוס, מיץ לימון, מלח ופלפל ומערבבים היטב. מניחים בצד.

5. מגלגלים את השרימפס בקמח לבן, טובלים בביצה טרופה ומסיימים בטבילה בקוקוס. מניחים על תבנית משומנת בשמן זית ואופים במשך 15 דקות. 6. מוציאים את השרימפס מן התנור, מניחים על צלחת הגשה ויוצקים את הרוטב.