



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Stücke

Garnelen Reispapier Chips

Garnelen Reispapier Chips

12 Stück(e) Garnelen, geschält und entdarnt

8 Blatt Lien Ying Reispapier

Öl Spray

Für den Dip/ die Marinade:

1 Teelöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Knoblauchpulver

1 Teelöffel Lien Ying Crispy Chili in Öl

Etwas Schnittlauch oder Frühlingszwiebel, in feine Ringe

Garnelen Reispapier Chips

1.

Eine Schüssel mit lauwarmem Wasser bereitstellen. Ein Reispapier nur wenige Sekunden eintauchen und auf eine saubere Arbeitsfläche legen. Drei Garnelen mit etwas Abstand darauf verteilen.

Ein zweites Blatt Reispapier ebenfalls einweichen und auf das erste legen. Das Reispapier rund um die Garnelen sowie zwischen den Garnelen gut andrücken, sodass beide Blätter fest zusammenkleben. Etwas antrocknen lassen. Mit den restlichen Reispapierblättern und Garnelen wiederholen.

Die doppelt gelegten Reispapierblätter mit einem Messer oder einer Schere zwischen den Garnelen schneiden, sodass drei einzelne Chips entstehen. Alle Teile von beiden Seiten mit etwas Öl besprühen.

In den Air Fryer geben. Für 7-9 min. bei 200 °C knusprig werden lassen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

Für den Dip alle Zutaten gut verrühren.

Die Chips mit dem Dip servieren oder die Chips kurz darin wenden und sofort servieren.