



Γαριδοκεφτέδες

15'

Χρόνος
Εκτέλεσης

5'

Χρόνος
Ψησίματος

4-6

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

- 440 γρ. γαρίδες, μικρές, προβρασμένες, αποφλοιωμένες και ψιλοκομμένες
- 120 γρ. παξιμάδι, τριμμένο
- 2 κ.σ. [σπιτική μαγιονέζα](#)
- 2 κ.γ. μουστάρδα
- 40 γρ. ούζο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 1 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένη
- 6 λιαστές ντομάτες, ψιλοκομμένες
- 2 αβγά, ελαφρώς χτυπημένα
- 1 ματσάκι κόλιανδρο, ψιλοκομμένο
- 2 κ.γ. τζίντζερ, σε σκόνη, προαιρετικά
- 2 κ.γ. γλυκάνισο, προαιρετικά
- ελαιόλαδο, για το τηγάνισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

247 Θερμίδες (kcal)	12.0 Λιπαρά (γρ.)	2.1 Κορ.Λίπη (γρ.)	15.0 Υδατ/κες (γρ.)
12%	17%	11%	6%
1.4 Σάκχαρα (γρ.)	16.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.7 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.74 Αλάτι (γρ.)
2%	32%	7%	12%

Μέθοδος Εκτέλεσης

Photo credit: G. Drakopoulos - Food Styling: T. Webb

- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί με ένα κουτάλι σε ένα μεγάλο [μπολ](#) μέχρι να ενσωματωθούν καλά και να γίνει ένα ομοιογενές μείγμα.
- Πλάθουμε ομοιόμορφα μικρά κεφτεδάκια 1 εκ. σε διάμετρο.
- Τηγανίζουμε τα κεφτεδάκια μας σε ένα [πλατύ τηγάνι](#) σε μέτρια φωτιά που το έχουμε γεμίσει κατά 1 εκ. σε ύψος με ελαιόλαδο το οποίο έχει φτάσει τους 180° C θερμοκρασία.
- Τηγανίζουμε τα κεφτεδάκια μας γυρνώντας τα που και που ώστε να πάρουν ένα ομοιόμορφο χρυσαφένιο χρώμα.
- Αφαιρούμε με [τρυπητή κουτάλα](#) από το λάδι και τα αφήνουμε να στραγγίσουν σε χαρτί κουζίνας.
- Σερβίρουμε αμέσως.

Tip

Συνοδεύουμε με σκορδάτη σάλτσα μαγιονέζας και σαλάτα με αγγουράκι!