**Pangsit (gefrituurde gehaktpakjes) uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

100 gram verse, gepelde garnalen (weglaten?)

250 gram grof gemalen varkensgehakt

Zout

1 ei

1 mespunt knoflookpoeder

1 theelepel vetsin

1 mespuntje peper

½ theelepel laos

2 eetlepels maïzena

12 pangsitvelletjes

Olie om te bakken

Bereiding:

Hak de garnalen in kleine stukjes. Meng ze met het gehakt. Voeg een beetje zout, losgeroerd ei, knoflookpoeder, vetsin, peper en laos toe. Meng alles goed door elkaar, strooi er maïzena over en meng het nogmaals. Spreid de pangsitvelletjes uit. Vorm van het gehaktmengsel 12 balletjes. Leg ze precies in het midden van een velletje. Bestrijk het onbedekte deel van het velletje met een kwastje met water. Trek de velletjes bij de punten omhoog. Druk ze tegen elkaar aan en draai ze daarna dicht. Bak ze in de hete olie goudbruin en laat ze daarna op een keukenpapiertje uitlekken.