

FRIKANDEL SPECIAAL MET GEFRITUURDE UITJES



CATEGORIE BORRELHAPJES

INGREDIENTEN

- Diamant Frituurolie Friet & Snacks
- 4 stuks Frikandel
- 3 stuks Sjalotjes
- 4 eetlepels Mayonaise
- 4 eetlepels Pindakaas
- 1 eetlepel Rijstazijn
- 1 eetlepel Sojasaus
- 1 eetlepel Honing
- 1 stuk Limoenblad
- 1 eetlepel Sriracha
- 2 eetlepels Jalapeños

BEREIDINGSWIJZE

- > Maal in een keukenmachine de pindakaas met de rijstazijn, de sojasaus, het limoenblad, de honing en de sriracha tot een gladde pindasaus. Voeg water toe voor de gewenste dikte.
- > Pel en snijd de sjalotten in flinterdunne reepjes. Snijd de frikandellen aan de bovenkant in.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (6 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C
- > Frituur de frikandellen in de hete olie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Frituur vervolgens de sjalotten in ongeveer 1 minuut goudbruin en knapperig, haal ze met behulp van een schuimspaan uit de hete olie. Laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Vul de inkeping van de frikandel met de mayonaise en de pindasaus. Beleg vervolgens met de jalapeños en de gefrituurde uitjes.

Tip: Garneer met fijngehakte pinda's.