

## FRISSE COURGETTEBEIGNETS MET DILLE



CATEGORIE BORRELHAPJES

### INGREDIENTEN

- 1 stuk Courgette
- 100 gram Bloem
- 150 ml Bruiswater
- 1 stuk Ei
- 20 gram Dille
- 1 stuk Citroen
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

### BEREIDINGSWIJZE

- > Hak de dille fijn en snijd de courgette in plakken. Pers het sap uit de citroen.
- > Meng de bloem met de bruiswater, het citroensap en het ei tot een beslag. Spatel vervolgens de dille erdoorheen en breng op smaak met zout en peper.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (6 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Haal de courgetteplakken door het beslag en laat ze voorzichtig in de hete olie glijden.
- > Frituur de courgettebeignets in de hete olie in ongeveer 4 minuten gaar en goudbruin. Laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Verdeel de courgettebeignets over een schaal, garneer met dille en serveer met wat partjes citroen.

**Tip:** Lekker met een citroen-yoghurt sausje.