

GEFRITUURD SALLANDS BUIKSPEK



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 300 gr Buikspek
- 600 gr Boekweitmeel
- 1 eetlepel Nootmuskaat
- 1 eetlepel Kruidnagel
- 2 blaadjes Laurierblad
- 1 stuk Ei
- 6 eetlepels Bloem
- 4 eetlepels Paneermeel
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks
- 2 eetlepels Mosterd

BEREIDINGSWIJZE

- > Trek een bouillon in 1 liter water van de buikspek, nootmuskaat, kruidnagel en laurierblad. Kook voor 15 minuten en giet af, bewaar de bouillon. Haal de laurierbladeren eruit en scheur de buikspek in stukken. Voeg de buikspek weer toe aan de bouillon in een pan en breng aan de kook. Voeg beetje bij beetje het meel toe en kook tot een roux.
- > Vorm het mengsel in een bakblik en laat een half uur opstijven in de koelkast.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (6 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Snijd de balkenbrij in blokjes en bedek met een laagje bloem.
- > Kluts de eieren los in een kom en verdeel het paneermeel over een andere kom. Haal de balkenbrij één voor één door het ei en vervolgens door het paneermeel.
- > Frituur de balkenbrij in de hete olie in 4 minuten krokant en goudbruin, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Verdeel de knapperige balkenbrij over een schaal en serveer met mosterd.

Tip: Garneer met bieslook.