

GEFRITUURDE PANGASIUS FILET



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

AANTAL 2 PERSONEN

INGREDIENTEN

- Diamant frituurolie
- 2 Pangasius filets
- 2 eieren
- peper
- zout
- bloem
- paneermeel

BEREIDINGSWIJZE

- › Bestrooi de pangasius filet met wat peper en zout.
- › Splits twee eieren in een kommetje en klop de eieren los.
- › Zet vervolgens een bordje klaar met bloem en een met paneermeel. Wentel de pangasius filet door de bloem, daarna door het losgeklopt ei en tot slot door het paneermeel. Herhaal dit een aantal keer voor een lekker krokant korstje.
- › Vul de frituurpan met Diamant en verwarm tot maximaal 175°C. Plaats de pangasius filet voorzichtig in de frituur. Frituur ze in circa 2 minuten goudbruin.
- › Leg de pangasius filets op wat vetvrijpapier om uit te lekken.
- › Serveer met frisse veldsla en tomaten en een kloddertje whiskysaus.