

# GEFRITUURDE COURGETTEBLOEMEN MET GEITENKAAS



**CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN**

**BEREIDINGSTIJD 35 MINUTEN**

**AANTAL 8 PERSONEN**

## INGREDIENTEN

- Diamant Frituurolie Friet & Snacks
- 1 el zeezoutvlokken
- 1 citroen, geraspte schil
- 150 g zachte geitenkaas
- Versgemalen zwarte peper en zout
- 8 courgettebloemen, eventueel met babycourgette eraan vast
- 8 el bloem
- 8 el bruisend mineraalwater, gekoeld
- Chilivlokken
- Friteuse

## BEREIDINGSWIJZE

- > Meng zeezoutvlokken met helft van citroenrasp en zet apart.
- > Roer geitenkaas los met resterende citroenrasp, peper en zout
- > Verhit olie in de friteuse tot 175°C
- > Vouw intussen courgettebloemen een voor een voorzichtig open en verwijder de stuifmeeldraad, als die er nog zit. Schep een lepel vulling in de bloem en vouw de bloemblaadjes om de vulling heen. Draai de uiteinden van de bloem zachtjes iets rond, alsof het een snoeppapiertje is.
- > Meng bloem met mineraalwater tot een dun beslag en roer er wat peper en zout door. Doop de courgettebloemen in beslag. Laat kort uitdruipen en bak ze in 2 porties in 2 minuten per kant goudgeel in de hete olie.
- > Serveer de gefrituurde courgettebloemen meteen, met het citroenzout en chilivlokken in kommetje ernaast.