

GEFRITUURDE ORANJE GROENTEN MET ORANJE DIP



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 2 stuks Zoete aardappel
- 2 stuks Winterpeen
- 1 stuk Oranje pompoen
- 2 stuks Oranje paprika
- 3 stuks Eidooiers
- 80 gram Bloem
- 50 ml Water (ijskoud)
- 1 eetlepel Miso pasta
- 3 eetlepels Mayonaise
- 1 stuk Citroen
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Was de zoete aardappel en snijd in reepjes. Schil de wortel en snijd in plakken. Snijd de pompoen in blokjes en de paprika in repen. Dep alles goed droog.
- > Breng een pan met water aan de kook, kook de pompoenblokjes 8 minuten, giet af en dep droog.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (10 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Meng in een kom de bloem met de eidooiers en het ijskoude water en breng op smaak met wat peper en zout. (Het beslag is dun en kleine klontjes zijn niet erg)
- > Haal de groente één voor één door het beslag en laat voorzichtig in de hete olie glijden.
- > Frituur de groenten in de hete olie in ongeveer 4 minuten knapperig en goudbruin. Laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Meng ondertussen de mayonaise met de misopasta en breng op smaak met wat citroensap.
- > Serveer de groentechips op een grote schaal met de miso-mayonaise.

Tip: Garneer met lente-ui en koriander.