

GEFRITUURDE MIDDEN-OOSTERSE AUBERGINE CORDON BLEU'S



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 3 stuks Aubergine
- 1 bosje Munt
- 450 gram Halloumi
- 250 gram Bloem
- 2 stuks Eidooiers
- 350 ml Water (ijskoud en bijvoorbeeld koolzuurhoudend)
- 100 gram Panko
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Snijd de aubergines in ronde plakken. Snijd vervolgens de halloumi in plakken van 1 cm dikte. Pluk de blaadjes munt.
- > Beleg een plak aubergine met twee blaadjes munt, een plak halloumi, vervolgens weer twee blaadjes munt en daarop een plak aubergine. Doe dit tot alle aubergine plakken op zijn.
- > Meng de bloem met het zout. Voeg het water en eidooiers toe en roer kort door elkaar tot een beslag.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Haal de de aubergine cordon bleus door het beslag en wentel daarna door de panko.
- > Frituur de cordon bleus 45 seconde aan beide kanten goudbruin. Laat ze uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Serveer ze op een schaal en garneer met wat extra blaadjes munt.

Tip: Lekker met een dip van tahin.