

# GEFRITUURDE APPELSCHIJVEN IN WITTE WIJN BESLAG



**CATEGORIE ZOETE GERECHTEN**

**BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN**

## INGREDIENTEN

- Diamant frituurolie Friet & Snacks
- 2 eieren
- Klein kommetje bloem
- 3 eetlepels witte wijn
- 2 eetlepels olijfolie
- Zure appels
- Sap van 1 citroen
- Poedersuiker

## BEREIDINGSWIJZE

- > Begin met het splitsen van de eieren en klop de dooiers los in een kom met een garde. Meng de bloem samen met de losgeklopte dooiers, witte wijn, olijfolie en klop het tot een glad beslag. Schil de appel en haal het klokhuis eruit.
- > Snijd de appels in ringen en besprenkel ze met een beetje citroensap. Als je het beslag even laat rusten kun je het daarna stijf kloppen tot een schuimige massa. Haal nu de appelschijven een aantal keer door het beslag. Vul de frituurpan met Diamant en verwarm tot 175 °C.
- > Laat de appelschijven enkele minuten in de frituurpan en haal ze eruit zodra ze goudgeel zijn. Leg de appelschijven op wat keukenpapier om uit te lekken.
- > Heerlijk als toetje. Serveer met een bolletje vanille-ijs en poedersuiker!