

GEFRITUURDE FETA BLOKJES



CATEGORIE BORRELHAPJES

INGREDIENTEN

- 3 blokken Feta
- 2 eetlepels Gedroogde munt
- 2 Eieren
- 250 gram Bloem
- 250 gram Broodkruim
- 3 eetlepels Sesamzaad (zwart en wit gemixt)
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Snijd ieder feta blok in 6 stukken.
- > Meng de bloem met de gedroogde munt.
- > Meng 2/3e van het sesamzaad door het broodkruim.
- > Kluts het ei.
- > Wentel de feta blokken door het bloemmengsel, vervolgens door het geklutste ei en tot slot door het broodkruim. Herhaal tot de feta blokken op zijn.
- > Verhit de Diamant Frituurolie Friet & Snacks tot 180 °C.
- > Frituur de feta blokjes rondom goudbruin zijn. Laat uitlekken op een vel keukenpapier.
- > Garneer de feta blokjes met de overige sesamzaadjes.

Tip: Serveer met Tzaziki en honing. Gebruik verse munt ter garnering.