

# GEFRITUURDE LIMOEN MOSSELEN



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

## INGREDIENTEN

- 300 gram Gekookte mosselen
- 2 stuks Eieren
- 6 eetlepels Bloem
- 8 eetlepels Paneermeel
- 1 stuk Limoen
- 10 gram Peterselie
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

## BEREIDINGSWIJZE

- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (5 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Hak de peterselie fijn. Dep de mosselen goed droog. Rasp de schil van de limoen en meng met de bloem. Meng de mosselen met de limoenbloem en breng op smaak met wat zout en peper.
- > Kluts de eieren los in een kom en verdeel de paneermeel over een andere kom. Haal de mosselen één voor één door het ei en vervolgens door het paneermeel.
- > Frituur de mosselen in de hete olie in 4 minuten gaar en goudbruin, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Garneer de mosselen met peterselie.

**Tip:** Serveer met een cocktailsausje!