

GEFRITUURDE GOZZARELLA IN BASILICUM BESLAG



CATEGORIE BORRELHAPJES

INGREDIENTEN

- 250 gram Mozzarella bolletjes mini (uitgelekt)
- 200 gram Panko
- 1/2 bosje Basilicum (vers)
- 200 ml Bruiswater
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Doe de mozzarella bolletjes een uur in vriezer. Maal ondertussen de panko fijn in de keukenmachine.
- > Pluk de blaadjes van de basilicum en meng met de panko in de keukenmachine.
- > Voeg als laatste het bruiswater beetje bij beetje toe tot het mengsel een yoghurt dikte heeft. Voeg peper en zout naar smaak toe.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (3 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Prik een mozzarella balletje aan een lange satéprikker en dip volledig in het basilicum beslag. Frituur de balletjes in de hete olie tot het beslag krokant is.
- > Serveer de mozzarella op een bord samen met een klein schaalje ketchup.

Tip: Serveer direct zodat de bolletjes lekker knapperig blijven!