

GEROOKTE PALING IN CITROENBESLAG



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 200 gram Gerookte paling
- 1 stuk Citroen
- 6 eetlepels Bloem
- 1 stuk Ei
- 10 gram Bieslook
- 3 eetlepels Mayonaise
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- › Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (4 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- › Rasp de schil van de citroen en pers het sap uit. Meng de citroenrasp met de bloem en het citroensap met de mayonaise tot een romige saus. Snijd de paling in stukjes en bedek met de citroenbloem.
- › Kluts het ei los in een kom en verdeel het overige citroenbloem over een andere kom. Haal de stukjes paling een voor een door het ei en vervolgens weer door de citroenbloem.
- › Frituur de paling in de hete olie in 3 minuten krokant en goudbruin, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- › Verdeel de krokante paling over een schaal, garneer met bieslook en serveer met de citroenmayonaise.