

KIKKERERWTENFRIET MET KNOFLOOK-YOGHURT DIP



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 1 liter Water
- 240 gram Kikkererwtenmeel
- 1,1 theelepel Zout
- 1 theelepel Gemalen komijn
- 1 theelepel Sumak
- 115 ml Yoghurt
- 1 teen Knoflook (fijngehakt)
- 1,5 theelepel Peterselie (fijngehakt)
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Doe het water in een pan met 1 tl zout en breng aan de kook. Voeg de kikkererwtenmeel en de komijn toe. Klop krachtig met een garde tot alle klontjes zijn verdwenen. Blijf rustig roeren tot het mengsel de structuur van polenta heeft en neem dan de pan van het vuur.
- > Proef of er voldoende zout in het mengsel zit en voeg zonodig wat extra toe.
- > Leg een vel bakpapier op een bakplaat en giet het kikkererwtenmengsel erover. Verdeel gelijkmatig en laat ongeveer 30 minuten rusten.
- > Snijd rechthoekige frieten uit het deeg tot het deeg op is.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (10 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Voeg ondertussen de yoghurt, knoflook, peterselie en een mespunt zout bij elkaar en meng tot een dipsaus.
- > Frituur de frieten tot ze goudbruin en krokant zijn. Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op wat keukenpapier. Bestrooi de frieten met een beetje sumak.
- > Serveer direct met de dipsaus.