

## KLEURRIJKE GROENTE FRIETJES



**CATEGORIE VERSE FRIET & AARDAPPELRECEPTEN**

### INGREDIENTEN

- 2 stuks Rode biet
- 1 stuk Courgette
- 1 stuk Knolselderij
- 100 gram Bloem
- 8 eetlepels Broodkruim
- 2 eetlepels Oregano
- 2 stuks Ei
- 4 eetlepels Mayonaise
- 1 stuk Limoen
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

### BEREIDINGSWIJZE

- > Schil en snijd de rode biet in reepjes. Schil en snijd de knolselderij in reepjes en snijd de courgette in reepjes. Rasp de schil van de limoen en pers het sap uit.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (10 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Meng in een kom de bloem met de oregano en breng op smaak met peper en zout. Kluts de eieren los in een andere kom en doe het broodkruim in een kom.
- > Bedek de groente frietjes eerst met de bloem, haal ze vervolgens een voor een door het ei en tot slot door het broodkruim.
- > Frituur de groente frietjes in de hete olie in ongeveer 8 minuten knapperig en goudbruin. Laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Meng de mayonaise met de limoenrasp en het limoensap tot een frisse saus.
- > Verdeel de groente frietjes over een grote schaal en serveer met de limoen mayonaise.