

KROKANTE HOLLANDSE BLOEMKOOLOO FITTERS MET DELFTS BLAUW DIP



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 1 stuk Bloemkool
- 200 gram Parmezaanse kaas (geraspt)
- 130 gram Bloem
- 240 ml Karnemelk
- 1 bosje Krulpeterselie
- 25 gram Crème fraîche
- 100 gram Mayonaise
- 75 gram Delfts blauw kaas (blauwe kaas)
- 200 gram Snoeptomaatjes
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Snijd de bloemkool in roosjes.
- > Meng de karnemelk met de Parmezaanse kaas. Breng op smaak met zout en peper. Meng de bloemkoolroosjes met het karnemelkmengsel zodat alles is bedekt. Laat 15 minuten marineren.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Doe de bloem samen met een snuf zout in een diep bord en haal één voor één de bloemkoolroosjes door de bloem. Doe ze vervolgens voorzichtig in de hete olie.
- > Frituur de bloemkoolroosjes in de hete olie in ongeveer 6 minuten knapperig en goudbruin. Laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje. Frituur de bloemkoolroosjes niet in een keer maar verdeel in 3 batches.
- > Frituur vervolgens de peterselie in de hete olie in ongeveer 1 minuut knapperig. Laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Maak de Delfts blauw dip door de blauwe kaas te verkruiden. Pureer 2/3e met de mayonaise en de crème fraîche. Schenk ik een schaaltje en garneer met de resterende kaas.
- > Serveer de bloemkool fritters op een grote schaal, garneer met de knapperige peterselie. Let de snoeptomaatjes erbij en zet het schaaltje met Delfts blauw dip ernaast.

Tip: Serveer het als een rood, wit, blauw geheel om het Songfestival te promoten!