

KROKANTJES VAN DRENTSE KOSTERWORST MET APPEL EN UI



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 125 gram Drentse kosterworst (droge worst)
- 1 stuk Ei
- 6 eetlepels Bloem
- 4 eetlepels Panko
- 2 stuks Appel
- 1 stuk Rode ui
- 1 eetlepel Suiker
- 25 gram Roomboter
- 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.
- > Pel en snijd rode ui in halve ringen. Snijd de appel in blokjes. Bedek de kosterworst met een laagje bloem.
- > Smelt de roomboter in een koekenpan en fruit hierin de rode ui. Voeg na 3 minuten de appel en de suiker toe en laat op laag vuur in 10 minuten karamelliseren. Roer regelmatig door.
- > Kluts het ei los in een kom en verdeel het panko over een andere kom. Haal de kosterworst met bloem één voor één door het ei en vervolgens door de panko.
- > Frituur de kosterworst in de hete olie in 4 minuten krokant en goudbruin, laat vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Verdeel de kosterworst over de bordjes en serveer de gekaramelliseerde ui met appel eroverheen.

Tip: Garneer met peterselie.