

KRUIDIGE POLENTAFRIET MET CITROEN AIOLI



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 400 ml Groentebouillon
- 150 gram Polenta
- 2 theelepels Provençaalse kruiden
- 1 stuk Citroen
- 1 stuk Eidooier
- 2 teentjes Knoflook
- 250 ml Zonnebloemolie
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Bekleed een 2,5 cm diepe bakplaat van ongeveer 20 bij 20 cm met bakpapier. Zorg ervoor dat de bakpapier tot over de randen valt.
- > Giet de groentebouillon in een middelgrote pan en breng aan de kook. Strooi de polenta in de pan en blijf roeren tot het mengsel is ingedikt. Neem de pan van het vuur, voeg de kruiden, citroenrasp, peper en zout toe en roer goed door. Giet het mengsel over de bakplaat en strijk glad met een spatel. Laat het mengsel ongeveer 2 uur afkoelen in de koelkast.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (6 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Snijd de polenta in dikke frieten en frituur ze in de olie tot ze goudbruin zijn. Bestrooi met peper en zout.
- > Doe de eidooier in een kom samen met de geperste knoflook. Meng goed met een garde. Voeg al kloppend de olie toe tot het mengsel de vorm van aioli aanneemt. Breng verder op smaak met wat zout, peper en citroensap.
- > Serveer de frieten met de citroen aioli als bijgerecht of als snack voor tussendoor.