

PITTIGE GEFRITUURDE EITJES



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 10 stuks Eieren
- 125 g Bloem
- 2 tl Chilivlokken
- 6 el Panko broodkruim
- 4 el Witte wijnazijn
- 50 g Gesmolten boter
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Doe 8 eieren in een pan water en breng aan de kook. Kook precies 4 minuten en leg de eieren daarna direct in ijswater. Pel de eieren voorzichtig en laat ze drogen en koelen in de koelkast.
- > Scheid van de overige 2 eieren het eiwit van de dooiers. Meng de bloem met de chilivlokken. Wentel vervolgens de eieren voorzichtig door de de bloem, het eiwit en als laatste door de broodkruim. Bewaar de eidooiers voor de saus.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Frituur de eieren in 3 minuten goudbruin. Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op wat keukenpapier.
- > Klop de eidooiers met de witte wijnazijn au bain-marie in 5-10 minuten luchtig. Voeg heel langzaam de gesmolten boter toe. Zorg ervoor dat de boter en het eidooiermengsel ongeveer dezelfde temperatuur zijn, om schiften te voorkomen. Voeg tot slot peper en zout naar smaak toe.
- > Serveer de eieren met de Hollandaise saus.

Tip: Lekker met waterkers en toast van rustiek brood!