

# PITTIGE RODE JALAPEÑO IN BIESLOOKBESLAG



**CATEGORIE** BORRELHAPJES

## INGREDIENTEN

- 12 stuks Rode jalapeño pepers
- 200 gram Roomkaas
- 10 gram Bieslook
- 150 gram Geraspte oude kaas
- 100 gram Bloem
- 2 stuks Eieren
- 100 gram Cornflakes
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

## BEREIDINGSWIJZE

- > Hak de bieslook fijn. Snijd de bovenkant van de pepers af en verwijder de zaadlijsten. Maal met een keukenmachine de cornflakes fijn.
- > Meng de roomkaas met de bieslook en de oude kaas. Breng op smaak met wat zout en peper. Vul de peper met de roomkaas.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Plaats 3 kommen op het aanrecht. Doe de bloem in een kom, kluts de eieren los in de tweede kom en doe de fijngemalen cornflakes in de derde kom.
- > Haal de pepers één voor één door de bloem, vervolgens door het ei en tot slot door de cornflakes.
- > Frituur de gevulde pepers in de hete olie in ongeveer 4 minuten knapperig en goudbruin. Laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Serveer de gevulde pepers op een mooie schaal en garneer met bieslook.

**Tip:** Lekker met fris yoghurtsausje!

**Let op:** De pepers zijn erg pittig! Voor een iets minder pittige optie gebruik chilipepers, voor een milde optie gebruik kleine sweet peppers.