

# VEGAN PADDENSTOELN IN SESAMBESLAG



## CATEGORIE BORRELHAPJES

## INGREDIENTEN

- 400 gram Paddenstoelenmix
- 100 gram Bloem
- 150 ml Bruiswater
- 1 eetlepel Geroosterd sesamzaad (mix van wit en zwart)
- 4 theelepels Sesamololie
- 1 stuk Limoen
- 4 eetlepels Vegan mayonaise
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

## BEREIDINGSWIJZE

- › Meng de bloem met het bruiswater, 2 theelepels sesamololie en de sesamzaadjes tot een samenhangend beslag.
- › Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- › Haal de paddenstoelen door het beslag en laat ze voorzichtig in de hete olie glijden.
- › Frituur de paddenstoelen in de hete olie in ongeveer 4 minuten gaar en goudbruin, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- › Meng ondertussen de mayonaise met het sap van 1/2 limoen en 2 theelepels sesamololie tot een romig sausje.
- › Verdeel de paddenstoelen over een mooie schaal en serveer met sesam-mayonaise.

**Tip:** Garneer met koriander.