



Desserten

Krokante appelringen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 appels
125 gram zelfrijzende bloem
1/2 theelepel kerriepoeder
1/2 theelepel paprikapoeder (zacht)
2 eieren
1 deciliter wit bier
snuifje zout

Bereidingswijze

Meng het zout, het kerrie- en het paprikapoeder onder het bakmeel. Splits de eieren. Roer de eierdooiers samen met het bier onder het bakmeel tot je een glad beslag hebt.

Verwijder met een appelboor het klokhuis uit de appels en schil ze. Snij ze vervolgens in ringen van 1,5 cm dikte. Klop de eiwitten stijf en hef ze onder het beslag. Haal er de appelringen doorheen en frituur ze goudbruin op 180°.

