



Hapjes
Overige

Krokante ajuinbloem met pittige dressing

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 uien
100 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
140 milliliters wit bier (pilsbier)
frituurolie
1/2 theelepel paprikapoeder
lookpoeder (mespunt)
peper
zout

Voor de dip:

4 eetlepels mayonaise
1 citroen (het sap)
1 chilipeper (fijngehakt)
2 eetlepels bieslook (fijngehakte)

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de dipsaus en zet koel. Pel de uien en snij de topjes van de boven- en onderkant weg. Leg ze op een snijkant en snij 8 verticale evenwijdige en ondiepe snedes in de uien, maar snij niet volledig door. Maak de partjes voorzichtig los zodat er een bloem ontstaat.

Meng de bloem met het bakpoeder, paprika- en knoflookpoeder. Kruid met peper en zout. Giet er het bier bij en klop tot een glad beslag.

Verwarm de olie tot 180°C. Haal de uien door het beslag en bak ze goudbruin in de frituurolie. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Geef er de dipsaus bij.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

