



Hapjes

## **Gefrituurde feta-olijven**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

20 olijven (groene, zonder pit)  
40 gram feta  
80 gram paneermeel  
2 eetlepels bloem  
1 ei (losgeklopt)  
olijfolie  
zout

### **Voor de dressing**

1 theelepel paprikapoeder  
2 lookteentjes (geperst)  
4 eetlepels mayonaise  
1 eetlepel zure room

### **Bereidingswijze**

Meng de geperste look, paprikapoeder en zure room onder de mayonaise. Zet koel.

Snij de feta in kleine blokjes en vul er de olijven mee.

Rol de olijven eerst door de bloem, dan door het ei en tot slot door het paneermeel. Herhaal.

Bak de olijven in een bodempje hete olijfolie goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout. Geef er het sausje bij.

