



Hapjes

## **Avocadofrietjes met aioli**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 avocado's  
4 eetlepels tarwebloem  
40 gram panko  
2 eieren  
1 handvol basilicumblaadjes (verse)  
chilivlokken  
zout

### **Voor de aioli**

1 theelepel mosterd (scherpe)  
2 lookteentjes (geperst)  
4 eetlepels mayonaise  
1 citroen (sap en zeste)  
2 eetlepels olijfolie

### **Bereidingswijze**

Meng de mayonaise met citroensap, -zeste, de olijfolie, mosterd en de look. Zet even in de koelkast

Ontdoe de avocado van schil en pit en snijd elke halve avocado in 4 partjes.

Wentel de avocado partjes achtereenvolgens door de bloem, geklutste eieren en panko.

Frituur de avocadofrietjes goudbruin, bestrooi met zout en serveer met de aioli dip, verse basilicum en chilivlokken.

### **Keukenbenodigdheden**

Friteuse

