



Hapjes

Gefrituurde ravioli

Voor 4 personen.

Ingrediënten

12 ravioli (met smaak naar keuze)
2 eetlepels mayonaise
50 gram paneermeel
2 eieren (geklutst)
1 citroen (zeste)
1 theelepel provençaalse kruiden
peterselie (verse, fijngehakt)

Bereidingswijze

Meng het paneermeel met de Provençaalse kruiden.

Haal de ravioli's achtereenvolgens door de eieren en het paneermeel en prik ze per 3 op een satéprikker met voldoende afstand tussen mekaar.

Frituur de ravioli's goudbruin en plaats de saté tussen 2 wasknij pers die je ondersteboven op een bordje zet.

Serveer met wat verse peterselie, citroenzeste en een toefje mayonaise.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

