



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

