



Pržene gavuni

Gefrituurde visjes

visjes
bloem
frituurolie
1 citroen

Kinderlijk eenvoudig, dat is dit recept, als je het al een recept mag noemen. De hele kleintjes, van zo'n 5 - 6 cm., die maak je niet schoon, maar eet je met alles erop en eraan. Heb je wat grotere visjes gekocht, dan haal je ze leeg door simpelweg een sneetje over het buikje van de aars tot de kop te maken en er dan met je vinger doorheen te gaan. Bij de nog iets grotere visjes snij je er ook het kopje af.

Verhit de frituurolie tot 180°C.

Was de visjes onder koud water, maak ze goed droog en haal ze door de bloem. Een goede methode is om ze samen met wat bloem in een plastic zak te doen, er lucht bij te blazen en het dan eens goed om te schudden. Doe de visjes daarna in een zeef en schud de overtollige bloem eraf.

Dan laat je ze in de hete frituur glijden en bak je ze goudbruin en krokant. Dat zal in een paar minuten gebeurd zijn. Laat de gefrituurde visjes eventjes uitlekken op keukenpapier.