



Smažený květák

Gefrituurde bloemkool

1 grote bloemkool
2 eieren
2 el. bier (of bruiswater)
paneermeel
1 tl. gemalen karwij
zout en peper
frituurolie

Haal de bloemkool in roosjes uit elkaar. Was ze en blancheer ze een paar minuten in gezouten water. Niet te lang, want ze moeten beslist stevig blijven.

Laat de roosjes bloemkool goed uitlekken en afkoelen.

Klop de eieren los met het bier. Kruid het paneermeel met 1 tl. gemalen karwij, zout en peper. Meng het goed dooreen.

Verhit de frituur tot 180°C. Haal de roosjes bloemkool door het ei en dan goed door het paneermeel.

Laat de bloemkool in niet te grote porties in de hete frituur glijden en bak ze mooi goudbruin. Laat ze eventjes uitlekken op keukenpapier.