



# Gerechten met bier











## Mosselbeignets

Snack



30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

-  2 kilogram mosselen, panklaar
-  1 ei, gesplitst
-  100 gram bloem
-  1 mespunt bakpoeder
-  1 el verse Italiaanse kruiden
-  1 tl paprikapoeder
-  1 tl knoflook, geperst
-  100 ml bier, gekoeld
-  1 liter frituurolie
-  1 citroen, in partjes



**Materiaal:** frituurpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de mosselen onder koud stromend water en verwijder kapotte exemplaren.
2. Stoom ze in een afgedekte pan, zonder toevoeging van vocht, in 6-10 minuten gaar.
3. Wanneer de mosselen allemaal open staan, zijn ze klaar.
4. Laat afkoelen en haal het mosselvlees uit de schelpen.
5. Klop het eiwit met een snuf zout stijf.
6. Zeef de bloem met het bakpoeder boven een kom en voeg de kruiden, een snuf zout en de knoflook toe.
7. Klop het gekoelde bier door het bloemmengsel en klop de eidooier erdoor.
8. Spatel als laatste de stijfgeklopte eiwitten erdoor.
9. Verhit de olie op middelhoge stand.
10. Schep de mosselen door het beslag en schep steeds met 2 lepels een paar hoopjes tegelijk in de olie.
11. Frituur ze om en om in een paar minuten goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.
12. Serveer warm met partjes citroen.