



KOKEN MET EEN BUDGET

Ui bloem met kaasdip

BIJGERECHT

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 2 uien
- 🛒 100 g bloem
- 🛒 1 tl paprikapoeder
- 🛒 1 ei
- 🛒 100 ml melk
- 🛒 zonnebloemolie (om in te frituren)

voor de dip

- 🛒 100 gram blauwe kaas
- 🛒 50 g mayonaise
- 🛒 100 g crème fraîche

MATERIAAL: frituurpan

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer met een staafmixer de ingrediënten voor de dip en breng op smaak met zout en peper.
2. Pel de uien en snijd de bovenkant eraf, maar laat de onderkant zitten.
3. Kerf de ui voorzichtig in tot circa 1 cm van de kern (zorg dat de onderkant blijft zitten) en trek de partjes voorzichtig een beetje uit elkaar.
4. Meng de bloem met de paprikapoeder, zout en peper.
5. Strooi de helft van het bloemmengsel over de ui, zorg ervoor dat de bloem ook tussen de partjes komt. Schud eventueel overtollige bloem eraf.
6. Klop in een andere kom het ei los met de melk.
7. Dip de ui in het eimengsel met de snijkant naar beneden.
8. Zorg ook hier dat het eimengsel goed tussen de partjes komt.
9. Bestrooi met de rest van het bloemmengsel en schud overtollige bloem eraf.
10. Verhit de zonnebloemolie tot 180°C.
11. Frituur de uien in circa 6 minuten gaar en goudbruin, keer halverwege.
12. Serveer de uien met de kaasdip.

LET OP: De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

Bron: boodschappen.nl

