



Mediterraanse gefrituurde citroen-spiering met saffraan-mayonaise

2 PERSONEN

🕒 15 + 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌈 1 buisje saffraan
- 🌈 1½ el witte wijnazijn
- 🌈 1½ bio citroen, rasp + een groot stuk citroenschil
- 🌈 ½ bio sinaasappel, rasp
- 🌈 100 g bloem
- 🌈 1 eidooier
- 🌈 1 tl dijonmosterd
- 🌈 100 ml zonnebloemolie
- 🌈 ½ tl roze peperbessen gekneusd
- 🌈 500 g spiering
- 🌈 olie om te frituren

MATERIAAL: wok of frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Leg de saffraandraadjes in de azijn en laat 30 minuten staan.
2. Meng intussen de citroen- en sinaasappelrasp met ¼ tl zeezout.
3. Meng dit citruszout dan gelijkmatig door de bloem.
4. Laat even staan, zodat de bloem de smaak kan opnemen.
5. Klop in een hoge kom met een garde de eidooier met de mosterd.
6. Voeg in een straaltje de zonnebloemolie toe, blijf kloppen tot alle olie is toegevoegd en de mayonaise dik is.
7. Roer de saffraan-azijn erdoor en breng op smaak met zout en roze peperbessen.
8. Verhit de frituurolie in een wok of frituurpan tot ± 180°C.
9. Voeg ook de citroenschil toe en laat mee frituren voor meer smaak.
10. Haal steeds wat spierinkjes door de citroenbloem en frituur ze in kleine porties goudbruin.
11. Laat uitlekken op keukenpapier.
12. Serveer direct met de saffraan-mayonaise.

BRON: deliciousmagazine.nl

