



Knapperige spruitjes met kerriemayonaise

2 personen – bijgerecht

25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

250 g kleine spruitjes

1 el olijfolie

peper en zout

zeezout, ter garnering

voor de kerriemayonaise:

3 el mayonaise (zelfgemaakt of kant-en-klaar)

1 tl kerrie

MATERIAAL: airfryer, ovenschotel voor airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de airfryer voor op 200°C.
2. Maak de spruitjes schoon en haal een stukje van de onderkant af.
3. Hussel ze met de olijfolie en wat peper en zout.
4. Tip: dat gaat heel handig in een afsluitbaar zakje.
5. Doe de spruitjes in de airfryer en zorg dat ze in een egale laag in het mandje liggen.
6. Heb je veel spruiten? Bak ze dan liever in twee keer.
7. Frituur de spruitjes 6 tot 10 minuten in de airfryer, afhankelijk van de grootte van de spruiten en de hoeveelheid.
8. Zodra ze knapperig en gaar zijn, schep je ze over in een schaal.
9. Garneer met het zeezout.
10. Meng de mayonaise met de kerrie en serveer.

BRON: culy.nl

