



Fritters

Bloemkool fritters met yoghurtsaus

12 STUKS

🕒 45 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 350 g bloemkool
- 🍳 120 g bloem
- 🍳 1 teentje knoflook, gepureerd
- 🍳 2 pareluitjes*
- 🍳 4 eieren
- 🍳 1½ tl gemalen komijn
- 🍳 1 tl kaneel
- 🍳 1½ tl zout
- 🍳 500 ml zonnebloemolie

voor de yoghurtsaus

- 🍳 300 g uitgelekte yoghurt
- 🍳 2 el koriander, fijngehakt
- 🍳 1 limoen, rasp + 2 el sap
- 🍳 2 el olijfolie
- 🍳 zout
- 🍳 peper

MATERIAAL: keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de fijngehakte uien, eieren, komijn, peper, kaneel en zout in een kom.
2. Meng alles met een garde.
3. Voeg de bloem toe en klopt tot een dik mengsel ontstaat.
4. Verwijder de bladeren van de bloemkool met een klein mesje en snijd de bloemkool in kleine roosjes.
5. Doe de roosjes en bladeren in een kom.
6. Bestrooi de bloemkool met 1 eetlepel bloem, zodat het beslag beter aan de roosjes blijft plakken.
7. Giet de olie in een koekenpan en verwarm deze.
8. Voeg, zodra de olie zeer heet is, voorzichtig een royale hoeveelheid van het bloemkoolmengsel toe (3 eetlepels per fritter).
9. Haal de fritters door het beslag en leg ze in de pan.
10. Wees voorzichtig met de hete olie!
11. Oud de fritters met een spatel uit elkaar en zorg ervoor dat ze niet te dicht op elkaar liggen.
12. Houd de hitte goed in de gaten zodat ze niet aanbranden.
13. Ze hebben ongeveer 3-4 minuten per kant nodig.
14. Meng alle ingrediënten voor de saus in een kom.
15. Mix tot een gladde saus.
16. Proef om er zeker van te zijn dat het een intense, frisse citroensmaak heeft en breng op smaak met zout en peper.
17. Laat het op kamertemperatuur staan of zet het minimaal 1 uur in de koelkast.
18. Haal de fritters uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.
19. Serveer met yoghurtsaus erbij.

* Pareluitjes (ook bekend als parel-ui of pearl onion) zijn extra kleine, ronde uitjes. Ze zijn de verse, onbewerkte variant van de bekende zilveruitjes en hebben een milde, lichtzoete smaak.

BRON: akispetretzikis.com

