



Fritters

Koreaanse courgette fritters - Aehobak jeon

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 2 Koreaanse courgettes of gewone courgettes
- 🍳 6 el bloem
- 🍳 6 eieren
- 🍳 2 tl Yeondoo-saus*
- 🍳 2 tl Shaoxing-wijn*
- 🍳 zout om te bestrooien
- 🍳 olie om te frituren

voor de saus

- 🍳 2 tl lichte sojasaus
- 🍳 2 tl water
- 🍳 2 tl sesamololie
- 🍳 2 tl gochugaru*
- 🍳 2 Cheongyang-chilipeper*, in ringetjes

MATERIAAL: koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

Saus maken

1. Meng de sojasaus, het water, de sesamololie, de gochugaru en de fijngesneden peper tot een egaal mengsel.

Courgette fritters bereiden

2. Snijd de courgette in plakken van ongeveer ½ cm dik.
3. Leg de plakjes op een snijplank.
4. Bestrooi licht met zout en laat een paar minuten staan zodat ze vocht loslaten.
5. Doe de bloem in een schone plastic zak.
6. Voeg de courgetteplakjes toe aan de zak en schud tot ze gelijkmatig bedekt zijn.
7. Breek de eieren in een mengkom.
8. Voeg de Yeondoo-saus toe.
9. Voeg de Shaoxing-wijn toe.
10. Klop tot een egaal mengsel.
11. Schud overtollige bloem eraf en dompel een portie plakjes in het ei, zodat ze volledig bedekt zijn.
12. Verhit een koekenpan op matig vuur met ongeveer 2 cm olie tot de olie goed heet is.
13. Leg de omhulde plakjes in de pan en bereid intussen de volgende portie.
14. Bak aan beide kanten goudbruin, haal ze eruit en laat uitlekken.
15. Herhaal tot alle plakjes op zijn.
16. Serveer de courgettebeignets gloeiend heet met de saus erbij.

* Te koop bij de Oosterse speciaal winkel.

TIP: Pas de hoeveelheid gochugaru aan naar je voorkeur voor pittig, en vervang de Yeondoo-saus desgewenst door een milde, geconcentreerde bouillon.

BRON: marcwiner.com

