



Fritters

Varkensvlees nuggets

40 STUKS

🕒 30 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 1 ui
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 ½ tl verse tijm
- 🍴 ½ tl kaneel
- 🍴 ½ tl gemalen gember
- 🍴 1 tl chilivlokken
- 🍴 snufje kristalsuiker
- 🍴 200 g pruimen
- 🍴 200 g rode wijn
- 🍴 200 g water
- 🍴 zout
- 🍴 peper

voor de varkens nuggets

- 🍴 zonnebloemolie
- 🍴 900 g varkenshaas
- 🍴 zout
- 🍴 peper
- 🍴 50 g bloem
- 🍴 ½ tl kaneel
- 🍴 ¼ tl gemalen kruidnagel
- 🍴 ½ tl gemalen nootmuskaat
- 🍴 ⅓ tl gember
- 🍴 3 eieren, M
- 🍴 50 g panko

om te serveren

- 🍴 rucola

MATERIAAL: pureestamper, plasticfolie, koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een koekenpan met olijfolie op hoog vuur.
2. Hak de ui, knoflook en tijm fijn en voeg ze toe aan de pan.
3. Voeg de kaneel, gember, chilivlokken, suiker en pruimen toe en bak ze 2-3 minuten.
4. Zet het vuur lager en blus de pan af met de wijn.
5. Voeg het water, zout en peper toe en laat de saus 20 minuten koken.
6. Haal de pan van het vuur en giet de saus in een kan.
7. Mix de saus goed glad met een staafmixer.
8. Voeg eventueel - als de saus te dik is - geleidelijk wat heet water toe om hem te verdunnen.

Voor de varkenshaas:

9. Verhit een koekenpan met zonnebloemolie op middelhoog vuur.
10. Snijd de varkenshaas in blokjes en breng op smaak met zout en peper.
11. Doe in een kom de bloem, zout, peper, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat en gember en meng alles goed met een lepel.
12. Doe de eieren samen met wat zout en peper in een tweede kom en klop ze goed los met een vork.
13. Doe de panko broodkruimels in een derde kom.
14. Haal een stuk varkenshaas door de bloem, dip het vervolgens in de kom met de eieren en tot slot in de kom met de panko.
15. Herhaal dit proces voor alle stukken varkenshaas.
16. Bak de varkenshaasstukjes in porties in de pan en bak ze 2 minuten tot ze mooi goudbruin zijn.
17. Haal de pan van het vuur en gebruik een schuimspaan om de stukjes op keukenpapier te leggen.
18. Serveer de stukjes met de pruimensaus en rucola.

TIP: De gepaneerde nuggets zijn ook in te vriezen voor een later moment. Leg ze verspreid op een plank met bakpapier die dan de vriezer ingaat. Als ze helemaal bevroren zijn kunnen ze samen met elkaar in een Zip-lock diepvrieszak bewaard worden. Neem voor gebruik eruit hoeveel je nodig hebt.

BRON: akispetretzikis.com



