Hapjes

KROKANTE UIENRINGEN

INGREDIËNTEN

Voor een mooi gevulde schaal:

- Zonnebloemolie om te frituren
- 1 grote ui (of 2 kleinere)
- 90 gr bloem
- 1 tl bakpoeder
- 2 eieren
- 100 gr panko
- 1 tl paprikapoeder
- 0,5 tl knoflookpoeder
- 1 tl zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Pel de ui en snijd deze in ringen van ongeveer een halve cm dik.
2. Doe de bloem samen met het bakpoeder in een kom. Doe de eieren in een andere kom en klop deze los. Doe de panko in een andere ondiepe kom samen met de paprikapoeder, knoflookpoeder en het zout.
3. Dip een uienring door de bloem, vervolgens door het ei en daarna door het panko mengsel. Herhaal dit voor alle uienringen.
4. Verhit de olie in een diepere pan of wok tot 190 graden. Je kunt natuurlijk ook de frituurpan gebruiken.
5. Doe de uienringen in de olie en frituur ze zo tot ze goudbruin zijn. Draai ze tijdens het bakken een keer om.
6. Haal ze uit de pan en laat ze op een bord met keukenpapier uitlekken.
7. Serveer de krokante uienringen met chilisaus of een andere dipsaus naar keuze.