

Knapperige groenten met knoflookmayonaise

Datum: 27-11-2006
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Knapperige groenten:
- 1 rode en 1 groene paprika
- 2 grote wortelen
- 250 gram champignons
- 150 gram peulen

Beslag:
- 400 ml ijskoud water
- 2 eieren
- 200 gram bloem
- 2 theelepels zout
- 3 theelepels cayennepeper

Knoflookmayonaise:
- 4 tenen knoflook
- 3 eierdooiers
- 3 eetlepels citroensap
- 2 dl olijfolie
- 2 dl zonnebloemolie
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Snijd de wortel en de paprika in reepjes en maak de champignons en de peulen schoon.
Dep de groenten en champignons droog.
Maak het beslag pas op het laatste moment, hoe kouder het beslag des te beter het resultaat.
Doe het water in een kom en klop er de eieren doorheen en voeg het zout en de cayennepeper toe.
Roer de bloem snel door het watermengsel tot het een grof dik beslag is, dik genoeg zodat het aan de groente blijft kleven.

Verhit de olie tot 180 graden. Prik een stukje groente of champignon aan een vork en wentel het snel door het beslag.
Laat het in de hete olie zakken, bak er een aantal tegelijk en laat ze een aantal minuten bakken tot ze lichtbruin en krokant zijn.
Haal ze met een schuimspaan uit de olie en leg ze op keukenpapier.
Even laten uitlekken en dan meteen opdienen met de knoflookmayonaise.

Snijd de tenen knoflook in stukken en doe ze samen met de eierdooiers, het citroensap en wat zout en peper in de keukenmachine en laat het draaien tot het een glad mengsel is. Giet de beide soorten olie in een dun straaltje op het draaiende mes en laten draaien tot het een dikke mayonaise is. Breng de mayonaise des gewenst nog op smaak met zout en peper en zo nodig een scheutje citroensap. Als de mayonaise te dik is verdun hem dan met wat warm water.