



Champignons in kruiden bierbeslag

Datum: 17-11-2003
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1000 gram champignons middel
- 200 gram bloem
- 2 eieren
- 2 dl bier
- diverse kruiden (peterselie- bieslook- dille en bijvoorbeeld kervel)
- ijsbergsla
- 2 tomaten
- 2 uien

Bereidingswijze:

Bloem zeven en in een kom doen, het ei erbij en daarna het bier. Goed roeren tot alle klontjes weg zijn, daarna de kruiden die klein zijn gehakt toevoegen.

De champignons goed wassen en droog maken. In elke champignon een houten prikker prikken. Dit gebruiken we voor het vast houden.

Een frituur op 180 graden verhitten. Dan de champignon door het bierbeslag halen (het beslag mag niet te dik zijn, maar mag ook niet van de champignon aflopen). Ongeveer 2 minuten frituren en daarna zijn ze goudgeel van kleur en knapperig. De gefrituurde champignon serveren met ijsbergsla, tomaat en uienringen.