

Patisson gebakken in beslag



Voor 2 personen:

Ingrediënten

Je hebt nodig:

- 2 kleine of 1 grotere Patisson. jonge Patisson hoeven niet geschild te worden
- Zonnebloemolie
- 75 gr boekweitmeel (of ander meel naar smaak)

Voordeel van boekweitmeel: bevat geen gluten

- Glaasje water koolzuurhoudend
- Peper en zout naar smaak
- Provençaalse kruiden of andere kruiden naar smaak.



SMAKELIJK ETEN

Bereiding

- Het beslag: meng het meel met het water en roer tot een glad beslag.
- Voeg peper en zout naar smaak toe, de kruiden en meng goed.
- Snijdt de Patisson in gelijke stukken.
- Verwijder indien noodzakelijk pitjes.
- Leg de stukken Patisson in het beslag. Zorg dat alle stukken goed in het beslag liggen.
- Schep zo nodig om. Laat de Patisson ongeveer een half uurtje in het beslag liggen.
- Verhit de olie. Bak de stukken Patisson enkele minuten in de hete olie. Draai om en herhaal dit.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Lekker met Basmati rijst en rul gebakken (vega) gehakt.