

BEIGNETS VAN GROENE TOMATEN



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 5 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 4 groene tomaten - 200 g + 3 eetlepels gezeefde bloem - 1 theelepel gist - 250 ml lauw water - 1 mespunt zout - 1 mespunt cayennepeper - 3 eetlepels olijfolie - frituurolie - SAUS - 50 ml zure room - 200 g goed uitgelekte kwark - 1 theelepel paprikapoeder - 1 mespunt geraspte nootmuskaat - 2 mespunten cayennepeper - zout, peper

1. Bereid het beslag: meng bloem, gist, zout en cayennepeper in een grote slakom. Voeg de olie toe en verdun met 250 ml lauw water. Klop het op tot u een glad beslag heeft, laat het een uur rusten bij kamertemperatuur.

2. Maak ondertussen de saus klaar. Klop de kwark glad met een garde, voeg de room toe. Voeg de nootmuskaat, de paprikapoeder, de cayennepeper, zout en peper toe en zet de saus koel.

3. Was en droog de tomaten, verwijder de steeltjes, snijd ze in plakken van 4 mm dik. Schenk 3 eetlepels olie in een bord.

4. Verhit de friteuse tot 175°C. Prik de plakken tomaat op een vork om beide kanten achtereenvolgens door de bloem en door het beslag te kunnen halen. Dompel ze gedurende 4 tot 5 minuten in kleine series in de olie om te voorkomen dat ze aan elkaar plakken en draai ze halverwege om zodat beide kanten bruin worden. Laat ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier.

5. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt. Warm serveren, met de koude saus, samen

metgeroosterde bacon en dunne plakjes venkel.

Pro 350F ■

Pro 500F ■