Gefrituurde champignons - borrelhapje

Ingrediënten

250 g (gram) Champignon
150 g (gram) Paddenstoelenmix
2 Ei
Paneermeel (gekruid)

Keukenspullen

Friteuse (of diepe pan)
Keukenpapier

1. Voorbereiden

Verwarm de frituurolie (gebruik géén vet) tot 180°C.

Veeg de **champignons (250 g)** en **paddenstoelenmix (150 g)** indien nodig schoon met wat keukenpapier of een zacht borsteltje.

2. Champignonhapje maken

Klop de **eieren (2 eieren)** los en haal de paddenstoelen door het ei en daarna door het **gekruide paneermeel** (1 keer is genoeg).

Frituur de champignons en overige paddenstoelen in ongeveer 2 tot 3 minuten in de hete olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.

1. Voorbereiden

Verwarm de frituurolie (gebruik géén vet) tot 180°C.

Veeg de **champignons (250 g)** en **paddenstoelenmix (150 g)** indien nodig schoon met wat keukenpapier of een zacht borsteltje.

2. Champignonhapje maken

Klop de **eieren (2 eieren)** los en haal de paddenstoelen door het ei en daarna door het **gekruide paneermeel** (1 keer is genoeg).

Frituur de champignons en overige paddenstoelen in ongeveer 2 tot 3 minuten in de hete olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.