

Jukebox Diner

Recept van week 14

Ingezonden door: Annie

Fried onionrings:

Ingrediënten

- 3 grote, witte uien
- 3 dl melk
- frituurolie **Voor het beslag:**
- 2 eidooiers
- 125 gr. bloem
- 1 theel. zout
- 1 eetl. maisolie
- ca. 2 dl. bier
-



• Voorbereiding

- Voor het beslag: de eidooiers loskloppen, de bloem met het zout vermengen, er een kuiltje in maken en de dooiers met de olie hierin schenken. Roer vanuit het midden, en voeg telkens wat bier toe tot een dik, vloeibaar beslag ontstaat. Laat het beslag, afgedekt, tenminste 3 uur op kamertemperatuur staan.

• Bereidingswijze

- Pel intussen de uien en snij ze in plakken van circa 1/2 centimeter dik. Maak de ringen van elkaar los en laat ze 1 uur weken in de melk. Laat ze uitlekken en dep ze met keukenpapier droog. Verhit de frituurolie tot 180 graden. Haal telkens, met een vork, enkele uiringen door het beslag halen en laat ze dan in de frituurolie zakken. Bak ze snel goudbruin. Haal ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Hou ze warm in de oven, tot alle uiringen gebakken zijn.

• Serveertips

- Bestrooi ze eventueel met wat zout, paprikapoeder of knoflookpoeder. Geef er ketchup bij.

Neem wel de tijd voor dit recept, want het beslag moet, voor gebruik, 3 uur op kamertemperatuur rusten. **Eet smakelijk !**

Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar info@promootje.nl