



AUBERGINETEMPURA MET GRANA PADANO KAAS

INGREDIENTEN

- 1 aubergine
- 1 eetlepel zonnebloemolie + extra om te frituren
- 2 eetlepels bloem
- 25 gram Grana Padano kaas geraspt
- 5 gram bieslook

UITLEG

Snijd de aubergine in dunne plakken.

Leg de plakken aubergine op een bord, besprenkel met zout en laat circa 20 minuten rusten.

Dep de aubergine droog met keukenpapier.

Meng de bloem in een kom met de Grana Padano kaas.

Haal de plakken aubergines door het bloemmengsel en druk de bloem een beetje aan.

Verhit een laagje zonnebloemolie in een diepe koekenpan en bak de aubergineplakken rondom goudbruin.

Besprenkel met wat gesneden bieslook.

HAPJE

10 STUKS

TIJD: 45 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

