Italiaanse groentebeignets

Ingrediënten

Zonnebloemolie
1 Bosje Basilicum
230 ml Melk
1 Pak Koopmans Appelbeignets Compleet Pakket
1 Stuk(s) Courgette
1 Potje(s) Olijven
125 ml Crème fraîche
2 el (eetlepels) Mayonaise
50 g Parmezaanse kaas
snufje(s) Peper
snufje(s) Zout

Keukenspullen

Friteuse (of diepe pan)
Garde
Schuimspaan
Staafmixer
Mengkom

1. Voorbereiden

Verwarm de friteuse of de **zonnebloemolie** in een diepe pan tot 180 graden.

2. Beignets maken

Doe de mix uit het **pak Koopmans Appelbeignets Compleet Pakket** (poedersuiker en kaneelsuiker gebruik je niet) in een beslagkom en voeg de **melk (230 ml)** toe. Maak van de **basilicum (1 bosje)** in de staafmixer een papje en voeg toe aan het beslag. Roer het geheel tot een gladde massa en laat 5 minuten staan. Snijd de **courgette** in plakken en haal deze 1 voor 1 door het beslag. Bak ze vervolgens in de hete olie aan beide kanten goudbruin. Voor de olijvenbeignets doe je hetzelfde met de **olijven**. Dan heb je 2 soorten beignets. Schep ze uit de frituur met een schuimspaan of met een tang, laat ze uitlekken op keukenpapier. Roer de **crème fraîche (125 ml)**, **mayonaise (2 el)**, **Parmezaanse kaas (50** g) en wat **zout (snufje)** en **peper (snufje)** door elkaar voor een lekker fris dipsausje. Breng op smaak met peper en zout.