



Berenjenas con miel, gefrituurde aubergine met honing

Krokant gefrituurde reepjes aubergine overgoten met een straaltje honing, een populaire tapa uit Andalusië. Verrassend zoet en hartig tegelijk.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 2 aubergines
- 150 gr bloem
- 250 ml melk
- 1 liter zonnebloemolie om te frituren
- 4 eetlepel honing of rietsuikersiroop
- 1 snuifje zout

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de aubergines in dunne repen of schijfjes.
- 2.** Leg de aubergine 20 minuten in de melk zodat de bitterheid verdwijnt en ze mals worden.
- 3.** Laat de reepjes uitlekken en haal ze door de bloem met een snuifje zout.
- 4.** Verhit de frituurolie tot 180 graden en bak de aubergine in porties goudbruin en krokant.
- 5.** Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- 6.** Schik de aubergine op een bord en overgiet vlak voor het serveren met een straaltje honing.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)