

Gefrituurde Ananas

Ingrediënten:

verse ananas, een halve of een blik.

zelfrijzend bakmeel 100g

zout 2 tl

zonnebloemolie om te frituren

verse koriander

Fair Trade Original sweet chilisaus om te serveren

Bereidingswijze :

- Schil de ananas en halveer deze.
- Ontdoe van de kern en snijd in dunne schijfjes. Indien je geen verse ananas hebt, kun je ook ananas uit blik gebruiken.
- Dep deze wel eerst goed droog met keukenpapier.
- Doe het bakmeel in een diep bord en meng met het zout.
- Verhit een laag olie in een wok.
- Haal de ananasschijfjes door het meel, schud overtollig meel eraf en leg ze met behulp van een keukentang in de hete olie.
- Frituur niet teveel ananasschijfjes tegelijk, anders daalt de temperatuur van de olie teveel.
- Haal de schijfjes, als ze mooi bruin zijn, uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
- Herhaal met de overige ananasschijfjes.
- Hak een paar takjes koriander grof en strooi over de ananas.
- Serveer met chilisaus.