



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
25'	15'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Snijd de aubergines in reepjes van ongeveer 1 cm dik.
2. Leg de reepjes 20 minuten in de melk zodat de bitterheid verdwijnt en ze malser worden.
3. Laat de reepjes goed uitlekken en dep ze licht droog met keukenpapier.
4. Meng de bloem met een snufje zout in een diep bord.
5. Haal de reepjes door de gekruide bloem en schud het overtollige bloem eraf.
6. Verhit de zonnebloemolie in een diepe pan of frituur tot 180 graden Celsius.
7. Bak de aubergine in kleine porties goudbruin en krokant, ongeveer 2 tot 3 minuten per portie.
8. Laat de gebakken reepjes uitlekken op keukenpapier.
9. Schik de aubergine op een serveerschotel en overgiet vlak voor het serveren royaal met honing.

Tip

Werk in kleine porties bij het frituren zodat de olietemperatuur stabiel blijft. Te veel reepjes tegelijk in de olie doen de temperatuur zakken, waardoor de aubergine eerder zacht dan krokant wordt.

Lekker met

Servere als tapa naast andere kleine gerechtjes zoals patatas bravas of gemarineerde olijven.

Dranktip

Combineer met een glas frisse fino sherry of een lichte Spaanse cava.