

KOOK MEESTERS

recept

BENODIGDHEDEN

200 ml melk

100 gr boter

125 gr bloem

4 eieren

500 gr droge aardappelpuree

100 gr makreel

zout

Makreelbeignets

Gefrituurde soezen met makreel. Heerlijk als bijgerecht.

BEREIDING

Begin met het maken van het soezenbeslag. Verwarm de melk, samen met de boter en het zout in een pan. Breng het mengsel kort aan de kook. Haal vervolgens de pan van de warmtebron en voeg de gezeefde bloem in een keer toe. Goed roeren en op lage temperatuur het mengsel garen. Klaar? Het is gaar zodra het 1 geheel gaat vormen, licht glimt en loslaat van de pan.

Haal de pan van de warmtebron en roer 1 voor 1 de eieren erdoor. Wederom, goed roeren! Je wilt immers geen roerei op de bodem van de pan.

Voeg uiteindelijk de droge aardappelpuree en geplukte makreel toe. Gebruik je handen of een ijsschep om er mooie balletjes van te maken. Frituur deze op 180 graden mooi goudbruin. Et voilà, beignets die je het hele jaar door kunt eten!
