
garnering 20 pers

ingrediënten

20 eidooiers

bloem

eiwit

panko

fleur de sel

2 koks | flexipan matje – pancoating -

gefrituurde eidooier

1. Spray een halve bolletjes flexipanmatje in met pancoating.
2. Splits de eieren en zorg dat de eidooier schoon is en er geen eiwit meer aan zit.
3. *Bewaar het eiwit voor het dessert, daar maken we de merengue van.*
4. Leg in de matje en vries aan.
5. Paneer de eidooiers twee keer.
6. Doe dit als volgt: eerst licht bloemen, dan door het eiwit, dan door de panko en herhaal vervolgens met het eiwit en de panko.
7. Neem elke keer een aantal eidooiers uit de vriezer om te paneren.
8. Zet terug in de vriezer.
9. Frituur de dooiers 2 tot 3 minuten op 170°C.
10. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met fleur de sel.



ingrediënten

20 eieren

bevroren eidooier

11. Zet de eieren 3 dagen in de diepvries in een plastic zak [!].
(ze staan in de Samsung vriezer bij de spoelkeuken)
 12. Haal ze voor gebruik uit de diepvries en kraak de schil.
 13. Laat het eiwit weglopen en spoel de dooier af.
 14. Je kan de dooiers nu gebruiken als garnering of in een amuse.
-