

Frytki z fasolki szparagowej

data aktualizacji: 2020.08.29 autor: Redakcja



Składniki:

fasolka szparagowa 200 g

PANIERKA:

jajko 1 sztuka

zimna woda 1/2 szklanki

mąka do tempury 1/2 szklanki

olej roślinny do smażenia

MAJONEZ LIMONKOWO-KOLENDROWY:

jajko 1 sztuka

musztarda 1 łyżeczka

olej rzepakowy 200 ml

sól szczypta

cukier szczypta

sok z limonki 3 łyżki

świeża kolendra do smaku

suszone płatki chili do smaku.

Przygotowanie:

Fasolkę dokładnie myjemy i odcinamy końcówki. Roztrzone jajka łączymy z zimną wodą. Następnie dodajemy mąkę i mieszamy. Olej rozgrzewamy w garnku z grubym dnem do 170 stopni. Fasolkę obtaczamy w panierce i natychmiast smażymy na oleju - około 4 minut. W tym czasie fasolka powinna się ładnie zrumienić. Gotowe frytki przekładamy na ręcznik papierowy i odsączamy z nadmiaru tłuszczu. Przygotowujemy majonez. Do wysokiego, wąskiego naczynia wbijamy jajko i dodajemy do niego musztardę, olej, sól i cukier. Ubijamy blenderem - nie przestajemy nawet na chwilę mieszać majonezu. Powinien mieć kremową, gęstą konsystencję. Na koniec doprawiamy go sokiem z limonki, posiekaną świeżą kolendrą i płatkami chili. Podajemy do frytek z fasolki szparagowej. Fasolkę można podawać także z każdym innym sosem.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/36715-frytki-z-fasolki-szparagowej>