

GEFRITURUDE CAMEMBERT MET CRANBERRY PORT SAUS

Ingrediënten:

1 camembert in 8 punten snijden
Zout en peper
½ theelepel gedroogde oregano
Gedroogde en fijngemaakt broodkruimel of paneermeel
Bloem
Frituurolie
Cranberry Port Saus
2 losgeklopte eieren

Bereiding:

Haal de camembert vlak voor bereiding uit de koelkast. Meng de bloem met wat zout, peper en oregano. Haal de puntjes camembert eerst door de gekruide bloem, daarna door het losgeklopte ei en vervolgens door het broodkruim. Zorg ervoor dat de paneerlaag gelijkmatig verdeeld is. Bak de puntjes kaas (in gedeelten) 3 à 4 minuten in op 180 graden verwarmde frituurolie en laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier. Serveer ze met een dip van Cranberry Port Saus.

