

Receptuur van: John Doomernik, voorzitter KOB
Excursie: Paddestoelenrijk Rossum, 18-3-2019
Fritots van koraalzwam op een salade mesclun met balsamico crème en noten



Ingrediënten: 4 PERSONEN

300	gr.	Koraalzwam
40	gr.	Mesclun, slamix
40	cc.	Crema di Balsamico
60	gr.	Notenmix
1500	cc.	Frituurolie

Bierbeslag:

120	cc.	Bier of trappist
150	gr.	Bloem, witte patent
30	cc.	Olijfolie
1	stuks	Eidooier
2	Stuks	Eiwit
	Snufje	Zout

WERKWIJZE:

- **Koraalzwam lossnijden van de stam en verdelen in gelijke stukken.**
- **Frituurolie verhitten.**
- **Van de bloem, bier, olijfolie en eidooier een glad beslag maken.**
- **Eiwitten met snufje zout stijf kloppen.**
- **Eiwitten door beslag spatelen.**
- **Mesclun slamix aanmaken met de balsamico crème en op 4 bordjes verdelen.**
- **De notenmix verdelen op de mesclun slamix.**
- **De koraalzwam door het bierbeslag halen en afbakken in de hete frituurolie.**
- **Gefrituurde koraalzwam op de mesclun slamix verdelen en afmaken met de peper- en zoutmolen.**