

Ingrediënten (voor 6 eieren)



- 8 eieren
- 75 gram paneermeel
- 150 gram verse roomkaas met kruiden
- zout en peper
- 5 beschuiten
- ijsbergsla (grote bladeren)
- frituurolie/ - vet

Bereiding

6 eieren 10 minuten hard koken. Laten schrikken en pellen. Laten afkoelen. Intussen in een diep bord 2 eieren los roeren. In een ander diep bord paneermeel strooien. In een kom doen: roomkaas (Boursin), zout en peper. Beschuiten erboven fijn brokkelen. Goed door elkaar mengen. Kaas en beschuitemengsel rondom de eieren plakken. Eieren voorzichtig eerste door het ei halen, dan door de paneermeel wentelen. 1keer herhalen. Tot het gebruik kun je de eieren in de koelkast leggen.

In frituurpan olie/vet verhitten tot ongeveer 175 graden. Eieren met 3 tegelijk in plus minus 3 minuten goudbruin frituren. Schaal bekleden met bladeren van de ijsbergsla en hierop de eieren leggen. Lekker met aardappelpuree en een verse salade.

Tip voor Sarina: Niet te veel van eten.