INGEDIEND DOOR
Jungschileiterin

ON
28-05-2021

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Brandnetels frituren



Hier vindt u een eenvoudig recept voor het bakken van brandnetels op het vuur.

Je hebt hiervoor nodig:

- Een vuur
- een pan
- vers geplukte brandnetels
- Wegwerphandschoenen
- barbecuetangen
- Huishoudpapier
- een schuimspaan of een brede kooklepel
- Hittebestendige olie
- Meel
- Water
- Zout
- Een beker of kleine kom
- Een lepel

Instructies

- Was de brandnetels goed onder stromend water met de rubberen handschoenen en laat ze uitlekken
- Meng in de beker de bloem, het zout en het water tot een dik beslag. Het beslag moet dik genoeg zijn om aan de brandnetels te kleven, maar lopend genoeg dat er maar een dun laagje blijft plakken
- Verhit in een steelpan de olie op het vuur. Zorg ervoor dat er geen hoge vlammen meer zijn, anders kan de olie aanbranden
- Doop met de grilltang een brandnetel in het beslag, laat het even uitdruipen en leg het dan in de hete olie
- Draai na enkele seconden om en bak ook de andere kant

- Als de brandnetels goudbruin zijn, met een schuimspaan of brede pollepel uit de olie halen en op een stuk keukenpapier leggen
- Even laten afkoelen en dan vers gebakken genieten

Belangrijk: haal de pan af en toe van het vuur zodat de olie niet te heet wordt

Weitere Informationen

Categorieën
Technologie en buitenactiviteiten

Tags
Recept
Vuur
Koken
Natuur
Outdoor

Leeftijd
Er zijn geen gegevens beschikbaar.

Aantal deelnemers
Er zijn geen gegevens beschikbaar.

Bijbel
Deze informatie ontbreekt.

Materiaal
Bijna moeiteloos

Bestanden downloaden
Geen downloads

KI Generierter Inhalt
Inhoud
Categorieën
Tags
Leeftijd
Aantal deelnemers
Bijbel
Materiaal

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/nl/wiki/art/brandnetels-frituren