



Aubergine frietjes met Belberry mango en rode bieten ketchup



Apéritief



30 min.



4



INGREDIENTEN:

- 2 aubergines
- 1 cup paneermeel
- ½ cup parmezaan, geraspt
- 1 eetlepel oregano kruiden
- ¾ eetlepel look, geraspt
- 2 eieren
- Olijfolie
- **Belberry mango ketchup**
- **Belberry rode bieten ketchup**
- koriander

BEREIDING:

- Verwarm de oven op 220 °C
- Neem een bakplaat en leg er bakpapier in
- Snijd de aubergines in rechthoekige frietjes
- Mix paneermeel met parmezaan, oregano, look en olijfolie in een schaal.
- Kluts de eieren in een andere schaal
- Neem met een hand de aubergine frietjes een voor een en wentel ze in de eieren.
- Met de andere hand wentel je ze in het paneermengsel en leg ze op de bakplaat met bakpapier.
- Bak ongeveer 5 minuten en draai de frietjes dan om en nog eens 5 minuten bakken tot ze krokant worden.

PRESENTATIE:

- Serveer met Belberry mango en Belberry rode bieten ketchup en een beetje koriander