

Gepaneerde oesterzwammen

Ingrediënten

Oesterzwammen

Paneermeel

Melk

Bloem

Ei

Peper

Zout

Evt. provinciaalse kruiden

Raap- of zonnebloemolie

Citroen



Bereiding

Meng paneermeel met peper, zout en bijvoorbeeld provinciaalse kruiden. Haal de oesterzwammen eerst door wat melk, daarna door bloem. Laat ze even staan.

Haal ze daarna door losgeklopt ei en vervolgens door de gekruide paneermeel.

Bak de gepaneerde oesterzwammen op een laag vuur rustig in ruim olie (bijvoorbeeld raapolie of zonnebloemolie). Na het bakken even laten uitdruppen op wat keukenpapier. Een plakje of schijfje citroen is een logische begeleider voor de gepaneerde oesterzwammen.