



Uienringen



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 spaanse ui (groot, of 2 middelgrote gele uien)
arachideolie
150 gram zelfrijzende bloem
180 ml bruiswater (ijskoud)
peper en zout
paprikapoeder

Bereidingswijze

- 1.** Schil de ui en snij in ringen van 1 cm dik. Haal de ringen uit elkaar.
- 2.** Giet een laag van ± 5 cm arachideolie in een pannetje met dikke bodem. Verhit tot 180 °C (gebruik een keukenthermometer).
- 3.** Meng in een kom de bloem met het bruiswater, peper, zout en paprikapoeder naar smaak. Voeg enkele uienringen toe en zorg dat ze volledig bedekt zijn met het beslag. Laat ze één voor één in de hete olie zakken en bak 2 à 3 minuten, tot ze mooi goudbruin zijn.
- 4.** Laat uitlekken op keukenpapier. Bak zo alle uienringen.