

KOOLRABI & KNOFLOOK

Koolrabi frietjes met knoflookmayonaise

Benodigheden

Voor 4 personen

duur 30 minuten

- 2 koolrabi's
- 2 el cajunkruiden
- 50 ml zonnebloemolie
- 1 ei
- 1 el fijne mosterd
- 1 citroen
- 2 knoflookteentjes
- 200 ml zonnebloemolie



Bron: Miljuscka

Aan de slag

Stap 1: Verwarm de oven op 200°C en breng een pan met gezouten water aan de kook.

Stap 2: Snijd de koolrabi's in frietjes.

Stap 3: Kook de koolrabifrietjes tot ze nét gaar zijn, spoel koud af en dep droog..

Stap 4: Meng de frietjes met 50 ml zonnebloemolie en cajunkruiden.

Stap 5: Spreid de frietjes uit op een bakplaat met bakpapier en rooster ongeveer 10 minuten tot ze goudbruin zijn.

Stap 6: Maak ondertussen de mayonaise: splits het ei en doe de dooier in een mengkom. Het eiwit heb je niet nodig, dus deze kun je bewaren voor iets anders.

Stap 7: Roer de eidooier los met mosterd, sap en rest van de citroen en de geperste knoflookteentjes.

Stap 8: Voeg heel langzaam, druppel voor druppel, de zonnebloemolie toe terwijl je met een garde roert. Blijf roeren, tot het een gladde emulsie is en de 200 ml olie is opgenomen.

Stap 9: Maak op smaak met peper en zout.