

GROENTEBEIGNETS

Je kent dat wel: vaak blijven er net te weinig restjes groenten over om nog een maaltijd van te maken. Spaar ze een paar dagen op en maak er dan een mooi gevarieerd assortiment groentebignets van, net zoals getipt werd in de boekjes uit de Tweede Wereldoorlog.

Ingrediënten

restjes groenten (bijv. bloemkool, knolselderij, wortel)	snufje nootmuskaat
50 g bloem	1 ei
snufje zout	50 ml melk
	olie om in te bakken

Kook rauwe groente beetgaar in een pannetje water. Laat uitlekken. Snijd de groenten in kleine stukjes. Doe bloem, zout en nootmuskaat in een kom en maak een kuiltje in het midden. Scheid het ei en laat de dooier in het kuiltje glijden. Voeg de melk toe en klop tot een glad beslag. Klop het eiwit stijf en spatel dat luchtig door het beslag.

Verwarm circa 2 cm olie in een pan. Haal de groentestukjes een voor een door het beslag en leg ze voorzichtig in de hete olie. Bak de beignets rondom lichtbruin en gaar door ze af en toe te keren. Eet ze warm.