



## Ingrediënten

- ❖ 800 g Champignons
- ❖ 25 g Bergkäse
- ❖ 3 st Ei(eren) Gr. M
- ❖ 1 fles bier (330 ml)
- ❖ 250 g bloem
- ❖ 1 Liter Olie
- ❖ 6 stengels Peterselie, glatt
- ❖ ½ - 1TL zeezout

## MeP

- ❖ Champignons schoonmaken
- ❖ Bergkäse afwegen en raspen
- ❖ Eier klaarleggen
- ❖ Bier openen
- ❖ Bloem afwegen
- ❖ Friteuse op 175 °C instellen

## Zubereitung

Bereidingstijd  
35 min

Kooktijd  
5 min

- ❖ De eieren, het bier, de bloem en de kaas in een kom met zout mengen tot hij glad is
- ❖ Om een proef te doen een champignon door het beslag heen en frituren
- ❖ In de frituur 5-6 Min. bakken.
- ❖ Een gastronomobak met een handdoek uitleggen en de champignons erin.
- ❖ Petersilie kort in het olie voor 1 Min
- ❖ Op een doekje laten drogen.