



Gevulde olijven



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 eetlepel kappertjes (fijngesneden)
1/2 pak feta (100 g)
olijven (ontpit, zwart of groen)
1 kopje bloem
1 ei (losgeklopt)
1 kopje panko of paneermeel
frituurolie
1 potje tomatensaus (kant-en-klaar)

Bereidingswijze

- 1.** Plet de kappertjes en meng met de fetakaas.
- 2.** Vul de olijven op met dit mengsel (rol er dunne worstjes van die in de olijven passen). Wentel alle olijven achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko.
- 3.** Frituur goudbruin op 180 °C.