



De Kookjuf

Bonuelos de queso Y triqueros

Ingrediënten

- 300 gram aardappel
- 225 gram geitenkaas
- 10 groene asperges
- 200 gram oliebollenmix
- 200 ml lauw water
- zout en peper
- bouillonpoeder
- zonnebloemolie

Bereiding

1. Meet en weeg alle ingrediënten af.
2. Schil de aardappels, was ze en snijd ze klein.
3. Was de asperges, verwijder het droge uiteinde.
4. Kook de aardappels gaar in water samen met de asperges. Haal de asperges er naar een paar minuten uit. Laat die uitlekken.
5. Giet de aardappels af.
6. Meng de geitenkaas, de geprakte aardappel, de fijngehakte asperges door elkaar. Kruid met zout en peper en draai er balletjes van.

7. Meng vlak voor het frituren de oliebollenmix met het lauwe water en een mespuntje bouillonpoeder.
8. Laat 15 minuten staan.
9. Verwarm ondertussen het frituurvet naar 180 graden.
10. Bak de bolletjes goudbruin en serveer.