

Meiknol in karnemelk gegaard met gepaneerde wrongel en zilveruicaramel

Voorbereidingen

Karnemelk

- Breng twee liter karnemelk in een pan tot 70gr C zodat deze gaat schiften.
- Laat dit in een doek uitlekken en bewaar zowel het vocht (wei) als de wrongel.
 - Zet de wei apart
 - Meng de wrongel met wat geraspte kaas en peper en zout

Meirapen

- Schil de meirapen
- Snij ze in plakjes van 3 mm, steek uit.
 - Gaar ze in de karnemelkwei

Paneren

- Gebruik voor het paneermeel een paar oude boterhammen om met de vijzel goed fijn te vermalen.
 - Bestrooi de wrongel hiermee.

Zilver ui caramel

- Blancheer de uitjes kort in ruim kokend water en spoel vervolgens koud a
 - Haal de velletjes eraf.
- Zet 3 dl water met 1 dl azijn, een steranijs en 5 scheppen honing op. Giet dit warm op de uitjes.