

Gekonfijt woudgeeltje , pompoen in de frituur

Schil de aardappeltjes en snijd deze vervolgens in plakjes van gelijke dikte.

Doe deze plakjes in een pan met olie, liefst een neutrale olie bijvoorbeeld zonnebloem.

Voeg hier aan toe eventueel kruiden en / of knoflook

Zet de schijfjes aardappel op een zacht vuur, niet bakken !

Als de aardappels half gaar zijn dan laten afkoelen.

Schil de pompoen en snijd deze in plakjes, dezelfde dikte als het aardappeltje.

Steek de pompoenplakjes uit in dezelfde maat als het woudgeeltje.

Plak om en om de plakjes op elkaar en steek in het midden een prikkertje.

Panneer vervolgens dit stapeltje en frituur dit op 170 graden.

