

# Krokante courgette met dragonmayonaise

Ann  
Koekepan

6tal personen

- 11 courgette, ongeschild, in frietjes van ongeveer 8 cm
- 100g bloem
- zeste van 1 citroen
- zout en peper
- 1 ei, losgeklopt met een eetlepel water
- 75g panko (of paneermeel)

## Voor het frituren

- 500ml zonnebloemolie

## Dragonmayonaise

- 1 eierdooier
- 1 el dragonazijn (of witte wijnazijn)
- 1 tl mosterd
- 1 el water
- 1 el fijngehakte, verse dragon
- 250ml zonnebloemolie of zachte olijfolie

- Snij de courgette in lange 'frietjes'. Je mag de schil er gewoon aan laten.
- Neem een diepe, platte kom en voeg er de bloem, zeste van de citroen, peper en zout aan toe.
- Doe in 2 andere, platte, diepe schalen in eentje het ei en in de andere de panko
- Wentel de courgettefrietjes door de bloem en klop de overtollige bloem eraf.
- Wentel vervolgens door het ei en vervolgens door de panko en leg in een enkele laag op een bord en laat een beetje opdrogen.

Verhit de olie in een grote, diepe pan tot 180 graden of gebruik je friteuse of airfryer.

Maak nu de dragonmayonaise.

- Meng de eierdooier, azijn, mosterd, water en dragon met een garde of staafmixer.
- Voeg eerst druppelsgewijs de olie toe tot een dikke saus ontstaat en voeg dan in een straaltje de rest van de olie toe.
- Breng op smaak met zout en peper en eventueel nog wat extra azijn.

Bak de courgette

- Laat nu een handjevol courgette in de hete olie zakken. Doe er niet teveel tegelijk in want dan zakt de temperatuur van het vet te snel.
- Schep uit de pan als ze mooi goudbruin zijn en laat uitlekken op een schaal met keukenpapier. Herhaal tot alle courgette gebakken zijn.
- Leg op een mooie grote schaal en bestrooi met wat zout.

Serveer met de dragonmayonaise.

Geniet van dit recept!

Als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een [@annkoekepan](#) te zetten op je sociale media.

Ik kom heel graag piepen naar wat jij klaarmaakt, zo een tag verwittigt mij en het maakt wat reclame voor mij, waar ik je heel dankbaar voor ben.

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)? Je kan er veel nieuwe, lekkere, geteste recepten vinden.