

Frikandel speciaal by Jowi

Jowi van Heugten



10 minuten



Benelux



522 Kcal



frituurpan

Ingredienten (1p)



½ ui



1 frikandel (Kern)



mayo uit pot (Calvé)



curry (Hela!)



na woeste: Stroh80

Dit zegt Louis:

Louis kan deze vertolking van het toch al bestaande concept wel waarderen. Er is blijkbaar heel veel winst te behalen in de juiste combinatie van drank en spijs. Volgens JvH is het nodig om eerst de slokdarm te ontsmetten voor consumptie van deze culinaire cilinder, Uwe Promocie heeft echter een week nodig gehad om de smaakpappillen terug te laten groeien.

Zo stelt de techneut het samen

1. Druk met dezelfde knop de balkonlampen en de frituurpan aan (zie foto).
2. Pak een biertje en neem een paar slokjes, bied ook aan aan medefrituurders.
3. Verzamel ingredienten en ouwehoer wat in de woonkamer.
4. Doe de dellekes in het vet en schud in het begin een paar keer met het mandje. Anders krijg je streepjes.
5. Snijd de ui in stukjes van 3mm. Hoe korter hoe beter. Fijne uitjes glijen lekker naar binnen. Neem nog een paar slokjes bier, en dan zijn de dellekes klaar.
6. Haal de frikandellen eruit en bietje schudden.
7. Snijd met het mes ongeveer 3,5 mm van de bodem af door, zo recht mogelijk. Beter te ondiep dan te diep. D'r in en de rest scheurt wel. Hilti snijbeweging.
8. Uitjes erin met de vingertoppen, net zoals bij t vrouwke. Fijngesneden uitjes kun je goed verdelen.
9. T'is net beton, onderaan grind, dikke beton, en afstrijken met gietvloer.
10. Voeg calvé mayo toe. Over de lengte van het mes en afstrijken over de rand.
11. Curry.
12. Hou 'm vast en schuif 'm naar binnen.

