

## Gefrituurde zeeaster met gepofte aardappelen

Ingrediënten (voor 4 personen):

- 400 gram zeeaster blaadjes
- 250 gram gerstemeel (zilt geteelt)
- 8 gram zout
- ½ dl olie (olijf- of zonnebloem)
- 1 ei
- 2,5 dl bier
- 1 dl water
- zeekoolbladeren
- 600 gram aardappelen

Voor de zeeaster; blaadjes als een rolletje opvouwen, eventueel met behulp van een klein houten prikkertje eerst even vastzetten (na frituren weghalen). Ongeveer 30 gram per balletje, 3 stuks per persoon. Vervolgens even dopen in frituurdeeg; 250 gram gerstemeel, 8 gram zout, 1/2 dl olie, 1 ei, 2,5 dl bier en 1 dl water. Biervrije optie; 200 gram gerstemeel, 50 gram zelfrijzend bakmeel, 8 gram zout, 1/2 dl olie, 1 ei en 3,5 dl water. Op 180 graden frituren tot deeg goudbruin is.

Ten tweede zeekoolbladeren in zijn geheel even koken met een mespunt zout (ongeveer 10 minuten) en daarna op hoog vuur even wokken, eventueel met een klein rood pepertje voor extra pit. Als begeleiding aardappels poffen (100-150 gram per persoon), in de schil laten. Beetje zeezout er over strooien bij serveren.

Opdienen: Bedje van wat zeekoolbladeren maken, 3 gefrituurde zeeaster bolletjes er op leggen, gepofte aardappels doormidden gesneden met wat zeezout erop naast leggen en eventueel voor de topping een beetje zeekraal in stukjes er over 'sprenkelen'. Voor de extra touch kunnen nog wat bloemetjes van de zeeaster her en der op het bord gelegd worden. Peper en zout naar smaak toevoegen. Eventueel een sausje maken van balsamico en stroop 2:1, slechts voor een 'sliertje' over het bord.

Eet smakelijk :~)!