Gefrituurde champignons met tartaarsaus



**Ingrediënten:**

* 500 g Kastanjechampignons , kruidenpaneermeel , 2 eieren
* 2 el mayonaise , 1 hardgekookt ei , 20 fijne augurkjes op azijn
* 2 el kappertjes , krulpeterselie

**Recept**

1. Wrijf de champignons proper. Snij de grote in 4 en de kleine in 2.
2. Kluts 2 eieren los.
3. Doe de champignonstukjes eerst in het losgeklopt ei en daarna in het kruidenpaneermeel.
4. Tartaarsaus: pel het hardgekookt ei en plet het daarna fijn.
5. Snij de kappertjes en augurken fijn.
6. Meng alles met de mayonaise.
7. Proef en voeg, indien nodig, een beetje kappertjesvocht toe.
8. Verwarm de frituurolie op 180°C. Frituur de champignons.
9. Doe de tartaarsaus in een potje, versier met wat peterselie en zet in het midden van de schotel met de gefrituurde champignons.