

**BENODIGDHEDEN:** voor 4 personen

- 600gr. stokvis
- 200gr. bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 2 eieren
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 pepertje, fijn gesneden
- 1 eetlepel gehakte platte peterselie
- zout
- water

**FOTO:****BEREIDING:** 45 minuten

- leg de stokvis een nacht in koud water om te ontzouten.
- Zeef de bloem met het bakpoeder in een kom. Vermeng met de olie, de eierdooiers, een mespunt zout en 1 à 2 eetlepels water (of minder, of meer, zodat het beslag glad geroerd kan worden maar nog vrij vast is).
- Klop de eiwitten stijf. Spatel ze luchtig door het beslag en zet dit even aan de kant.
- Doe de vis in een kookpan. Schenk water bij tot hij helemaal onder staat en laat 15 minuten zacht koken. Giet de vis af en snij hem in stukjes. Verwijder eventueel vel en graten. Voeg de knoflook, het pepertje, en peterselie en de lichtjes afgekoelde vis bij het beslag.
- Schep met twee eetlepels, hoopjes van het beslag in de frituurolie (175°C). Bak de beignets goudbruin, schep ze met een schuimspaan uit de frituurolie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Lekker met partjes citroen en koolsalade.

**ADVIES:**

- Als u het beslag maakt met witte wijn in plaats van met water, dan krijgt deze snack een verfijnd tintje.
- Met gistpoeder in de plaats van bakpoeder lukt het ook, maar dan moet u het beslag wel zowat 1 uur laten rijzen, als u tenminste luchtige beignets wilt.