**Gebakken Uienringen**

Voor 4-6 personen

**Ingrediënten:**

2 grote uien

185g bloem

2 tl komijn, gemalen

1 tl paprikapoeder

375ml koud bier

frituurolie

rode chilisaus of zoete chilisaus, ter garnering

**Bereidingswijze:**

Snijd de uien in ringen van ongeveer 2 cm dik. Zeef bloem en kruiden in een grote kom, maak een kuiltje in het midden en giet het bier er langzaam in. Meng het mengsel voorzichtig met een vork (niet te veel,

anders wordt het deeg niet luchtig en stijf. Het deeg moet een beetje

klonterig blijven). Vul een grote pan voor de helft met olie. Verhit de olie matig heet (een stukje brood moet in 45 seconden krokant en goudkleurig worden). Dompel de uienringen in het deeg. Laat het overtollige deeg eraf druipen. Frituur de ringen in porties totdat ze

krokant en goudkleurig zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Breng ze op smaak met zout en serveer ze met de rode- of zoete chilisaus.