

Beignets de patates douces croustillants

Bánh Khoai Lan Chiên Giòn

4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 patate douce moyenne
- 1 pincée Sel de mer
- 1 tasse Farine tout usage
- 1/3 tasse Farine de riz
- 2,5 cuil. à table Féculé de maïs
- 1 1/3 tasse d'eau pétillante
- Huile végétale pour frire
- [Sauce poisson végétale \(Trempe & vinaigrette\)](#)



bodhigourmet.com

PRÉPARATION

- Peler la patate douce et la couper en julienne.
- Dans un bol, mélanger farines tout usage et de riz, féculé de maïs et sel.
- Ajouter l'eau et mélanger.
- Incorporer la patate douce.
- Chauffer l'huile dans une friteuse ou poêle sur feu moyen-vif.
- À l'aide d'une spatule ou cuillère, déposer la mixture dans l'huile chaude. Frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
- Retirer avec une écumoire et égoutter sur du papier absorbant.

Servir seul ou avec de la laitue. Tremper dans notre [Sauce poisson végétale \(Trempe & vinaigrette\)](#).



Sweet Potato Fritters

Bánh Khoai Lan Chiên Giòn

4 PORTIONS

INGREDIENTS

- 1 medium Sweet potato
- 1 pinch of Sea salt
- 1 cup All-purpose flour
- 1/3 cup Rice flour
- 2.5 Tbsp Cornstarch
- 1 1/3 cup carbonated water
- Vegetable Oil for frying
- [Plant-Based Fish Sauce \(Dipping & Dressing\)](#)

DIRECTIONS

- Peel the sweet potato and cut into julienne.
- In a bowl, mix all-purpose flour, rice flour, cornstarch, and salt.
- Add water and stir.
- Incorporate the sweet potato.
- Heat oil in a fryer or pan over medium-high heat.
- Using a spatula or spoon, drop the mixture into the hot oil. Fry until they are golden and crispy.
- Remove with a slotted spoon and drain on paper towels.

Serve alone or with lettuce. Dip in our [Plant-Based Fish Sauce \(Dipping & Dressing\)](#).

