

## Beignet van Brugge Dentelle Caractère met Kasteel Tripel

### Ingredienten:

- tempuramix
- 150 g bloem
- 15 cl Brugge Tripel
- Peru Kruidenmix
- 1 blok Brugge Dentelle Caractère

### Bereiding:

1. Voeg aan de tempuramix 150 gram bloem toe (equivalent van zes soeplepels) en mix die met vijftien centiliter Kasteel Tripel en Peru Kruidenmix. Meng het geheel goed.
2. Dompel de stukjes Brugge Dentelle Caractère met een vorkje goed onder in het verse beslag. Frituur dertig tot zestig seconden op 180 graden in de frietketel.
3. Serveer op een houten plankje of karaktervol schoteltje. Een ideaal hapje voor bij het aperitief of om in een zomers slaatje te verwerken.

### Smakelijk!

4 personen

10 min

Aperitief

2

---

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/beignet-van-brugge-dentelle-caractere-met-kasteel-tripel>