**Gefrituurde pijlinktvis**

pijlinktvis  
vloeiende bloem

citroen  
peterselie  
zout

Kuis en spoel de pijlinktvis. Snijd op ringen en behoud de tentakels als één geheel. Droog alles met keukenpapier. Wentel door vloeiende bloem, klop af en frituur de ringen en tentakels op 185°C tot goudbruin.   
  
Bestrooi met zout en serveer met gehakte peterselie en citroenpartjes.