



VEGETARISK

Cornfritters med het salsa

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **60 min** Portioner: **10**



Små partyhöjare! Alla älskar de här frasiga bollarna som doppas i riktigt het salsa.

Gör din egen salsa om du vill, men annars finns det goda att köpa. Testa gärna att byta ut majskornen mot hackade räkor, det blir också mycket gott.

1 sats blir 70 små bollar.

INGREDIENSER

Fritters

- 1 röd paprika
- 1-2 små röda eller gröna chilifrukter
- 2 stora ägg
- 2.5 dl mjölk 3%
- 2 msk finhackad färsk koriander
- 2 msk hackad gräslök
- 3 dl frysta majskorn eller skalade hackade räkor
- 4 dl vetemjöl
- 1 dl majsmjöl
- 1 msk bakpulver



1 msk strösocker
2 tsk malen spiskummin
1 msk chilipulver
2-3 tsk tsk salt
0.5 tsk cayennepeppar
neutral olja till fritering

Salsa

8-10 plommotomater
1 gul lök eller silverlök, finhackad
1 röd eller grön färsk chili, finhackad
2-4 vitlöksklyftor, finhackade
1 dl olivolja
2 limefrukter, saften av
salt och strösocker
torkad oregano
färs koriander

GÖR SÅ HÄR

1

Fritters: Halvera paprikan och ta bort kärnorna. Skär i små tärningar. Gör likadant med chilifrukterna. Vispa upp äggen och tillsätt mjölk, koriander, gräslök, hackad chili, paprika och majs-korn. Blanda alla torra ingredienser i en skål. Rör ner mjölblandningen i äggblandningen. Låt smeten vila i kylan i minst 30 minuter.

Häll minst 2 cm olja i en tjockbottnad gryta och hetta upp. Klicka ner smeten i oljan, ca 1½ tsk smet per boll. Friter i omgångar tills bollarna blir gyllene. Lägg inte i för många åt gången, då blir de kokta istället för friterade. Fiska upp bollarna med en hålslev och låt dem rinna av på hushållspapper. Servera gärna efter hand som de blir färdiga, då är de som godast. Servera med het salsa.

2

Het salsa: Doppa tomaterna i kokande vatten och skölj dem genast i kallt vatten. Skala tomaterna och ta bort fröna. Finhacka fruktköttet och lägg det i en skål. Skala och finhacka lök och vitlök. Finhacka chilin. Blanda allt grönsakshack med olivolja och limesaft. Smaka av med salt, pyttelite socker och oregano. Hacka lite färsk koriander och rör ner i salsan. Låt dra i rumstemperatur en liten stund.