



VEGETARISK

Bagel med friterad fetaost

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **12 min** Portioner: **1**

En härligt god bagel med friterad fetaost...

I denna bageln möter krispighet mjukhet med njutbara smaker av salt, sött, syrligt och en liten härlig hetta.





INGREDIENSER

1 styck bagel
1 matsked bregott eller smör
100 gram fetaost gärna grekisk
50 gram skivad tomat
2 teskedar fikon balsamicocremé
0.5 styck skivad rödlök
1 deciliter mandelmjöl eller ströbröd
1 styck ägg, uppvispat
2 kryddmått rökt paprikapulver
2 kryddmått cayennepeppar el annat chilipulver
2 deciliter fityrolja eller rapsolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär bageln på mitten så du får två skivor och rosta lätt antingen i ugnen eller i brödrosten och bred sedan smör på båda halvorna.
- 2** Tillsätt kryddorna i det uppvispade ägget och skiva fetaosten i 2 centimeters skivor, lägg dem i äggsmeten och låt suga in 1 minut per sida för att sedan vända dem i mandelmjölet eller ströbröd. Hetta upp oljan i en liten stekpanna och friterar sedan i cirka 2 minuter per sida på 75% av spisens kapacitet.
- 3** Friterar sedan den skivade röda löken i samma olja som du nyss friterade osten i och, pass på, det går snabbt. Ta upp och lägg på hushållspapper och sedan dax för montering, tomater på bagelbotten, sedan osten, rödlöken, fikonbalsamicon och sist bagellocket.