GENERELL

Friterade lökringar

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **20 min** Portioner: **2-4**

20

Friterade frasiga lökringar går inte av för hackor! Så gott och himla enkelt att göra. Satsen ger ca 10 ringar.

INGREDIENSER

frityrolja
2 dl vetemjöl
1 msk bakpulver
1.5 dl kallt vatten
0.5 tsk salt
1 krm malen svartpeppar
1-2 gula lökar

GÖR SÅ HÄR

1. Värm frityroljan i fritösen till 180 grader.

2. Vispa ihop mjöl, bakpulver, vatten, salt & svartpeppar till en jämn smet.

3. Skala och skiva lökarna i ca 1/2 cm tjocka skivor. Ta bort de små innersta ringarna och spara dem till något annat. Du ska behålla de yttersta största två tre ringarna. De ska sitta ihopa och de ska doppas i smeten och friteras. Lägg ner lökringarna i oljan ett par stycken åt gången och fritera ett par minuter tills de har fått en vacker gyllene färg.

4. Låt dem rinna av på ett galler med hushållspapper på. Servera genast, kanske med en god dippa eller som tillbehör till köttbiten eller hamburgaren.