VEGETARISK

Friterad brysselkål med parmesan

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **20 min** Portioner: **6**

Brysselkål, kan det vara vinterns gåva till oss människor? Ja, på delad plats med grönkålen.

Här hemma anser Katrine att kylskåpet är tomt om det ej finns brysselkål i det. Perfekt grönsak som går att variera i oändlighet men nu ska det inte skrivas en uppsats eller kokbok om brysselkål även om det nog skulle åtminstone kunna bli ett gäng sidor på en gång.

INGREDIENSER

1 nät brysselkål
1 tsk salt
1 bit parmesanost
neutral matolja till fritering

GÖR SÅ HÄR

20

1. Ta bort de översta lagren blad på kålen (spara de till senare). Kryssa med kniv på toppen av brysselkålen, då kommer de fläka upp sig som blommor vid friteringen.

2. Värm oljan till 180 grader, antingen i fritös eller en vid kastrull med höga kanter.
Ha ett lock i närheten då det kommer skvätta när du lägger ner kålen.
Och kom ihåg att stänga av fläkten!

3. Fritera brysselkålen i ca 1 minut, tills de fått fin färg. Lägg dem på hushållspapper och låt överflödig olja försvinna.

4. Lägg dem sedan på ett serveringsfat, dra några varv med saltkvarnen över dem och riv på rikligt med parmesan.
Perfekt snacks till champagne eller när som helst. Även den brysselkålshatande vännen kommer vändas efter detta, det garanterar vi.

5. Och de överblivna bladen, antingen så råmarinerar du dem med olja, citron och salt, har som topping på en sallad, pasta, pizza eller så friterar du även dem och använder istället för grönkålschips.
Släng dem iallafall inte!