VEGETARISK

Panisse

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **45 min** Portioner:

Panisse, vad är nu detta? Det är friterade kikärtssticks från södra Frankrike.

Katrine fick upp en bild i flödet från en vinbar i Malmö där det stod att det var "Panisse" på tallriken. Det såg gott ut och Katrine googlade lite. Hon hittade bara engelska recept. Efter lite kladdande i köket med cups till deciliter så kommer här ett recept på svenska.

Första gången vi åt panisse så åt vi dem med två sorters dip, en med fetaost och sesam, samt en med soltorkade tomater.
Andra provlagningen blev det ännu godare. Vi bakade jordärtskockor och stekte grönkål och lök till örtig creme fraiche och rostade solrosfrön. Sen toppade vi med de friterade panisserna (se bild nedan). Vi drack en rosé champagne till. Riktigt bra men även ett orangevin hade suttit fint. Dessa panisser har kommit för att stanna i våra hjärtan.

45

INGREDIENSER

4 dl vatten
15 g smör
2 dl kikärtsmjöl
0,5 tsk salt

1 tsk valfria torkade örter
olivolja till ugnsformen
neutral matolja till fritering

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att olja in en ugnsform. Tjockleken på stavarna bör vara ca 1 cm.

2. Koka sedan upp 2 dl av vattnet med smöret.

3. Häll upp kikärtsmjölet och saltet i en bunke och vispa det slätt med de 2 dl av återstående vatten.

4. Slå smeten i det kokande smörvattnet och sänk värmen. Vispa hela tiden så det inte bränns vid, tänk att det ska bli som mannagrynsgröt i konsistensen, låt det ta ca 10-15 minuter innan du ger dig.
Slå över smeten ugnsformen, platta jämna till och låt den svalna lite innan du ställer den i kylen där du låter den svalna och stelna helt. Detta kan du absolut göra dagen innan.

5. Ta ut formen ut kylen, vänd formen upp och ner på en skärbräda. Skär stavar i önskad längd. Tänk på att du ska kunna fritera alt. steka dem i rikligt med olja så de måste få plats i din fritös/gryta/stekpanna.

6. Hetta upp oljan till 170 grader i en kastrull/gryta/fritös, alternativt steker du stavarna i en stekpanna i rikligt med olja.
Panisse-stavarna är godast att äta direkt men du kan varmhålla dem på 150 grader i ugnen tills alla är redo att serveras. De går utmärkt att frysa, ofriterade. Skär stavar o lägg dem i täta lådor, bara ta fram och låta dem tina i kylen innan de friteras.