ASIATISKT

Friterade kungsräkor med sötsur sås

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Friterade kungsräkor med sötsur sås är fantastiskt gott och inte alls så svårt att laga till. Hemligheten bakom krispigt friterade räkor ligger i frityrsmeten…

En bra frityrsmet bör vara ganska tjock så att den fäster i det du vill fritera, själva krispet i frityrsmeten är ju en stor del av matupplevelsen. Ölet i frityrsmeten hjälper till att ge både karaktär och extra krisp.
Frityrsmeten passar utmärkt att fritera även andra livsmedel i, såsom kyckling, fläskfilé o s v och doppar man dessutom i pankoflingor så får man ännu mera krisp.

INGREDIENSER

600 g kungsräkor (råa och msc-märkta)
Sötsur sås
4 st tomater
1 st röd chili
1 st lime

1 st vitlök solo
1 st gul lök
2 msk ättika 12 %
3 msk ljust muscovadosocker
0.5 tsk salt

Frityrsmet
2 dl vetemjöl
1.5 dl ljust öl
1 st äggvita
1 tsk bakpulver
0.5 tsk salt

Servering
1 huvud isbergssallad

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt fritösen på 180 grader eller hetta upp en kastrull med rapsolja.

2. Tärna tomaterna fint och finhacka löken och vitlöken. Strimla chilin, behåll kärnorna om du vill ha mycket hetta.Hetta upp en kastrull med lite olja och fräs lök, vitlök och chili tillsammans. Pressa i saften från limen, och ta i ättikan och sockret. Låt puttra ihop till en salsa i ett par minuter på svag värme. Smaka av med en nypa salt.

3. Mät upp mjölet i en bunke och rör ner ölen så att vetemjölet löser sig. Ta i äggvitan, saltet och bakpulvret.

4. Vänd räkorna i smeten och fritera i fritös på 180 grader eller i kastrull. Friterar du i kastrull kan du lägga ner en bit ljust bröd i oljan när den börjar bli varm, om den börjar fräsa och få färg med en gång är oljan tillräckligt varm. Ta upp och låt rinna av på hushållspapper.

5. Servera räkorna i ett blad isbergssallad tíllsammans med den sötsura såsen.