**29**
**jan 2016**

# Friterade räkchips med sweet chilisås

Skribent: **Monika Österheim**

Världens enklaste smårätt! Superkrispiga räkchips, lätta som små moln, dippas i sötstark chilisås.

Det här är kanske inte mitt hälsosammaste tips. Inte heller doftar huset rosor efteråt. Men ibland får det vara så. Chipsen friteras ju blixtsnabbt.
Till chipsen och sweet chilisåsen föreslår Vin & Matguidens redaktion drycker som matchar dipsåsen - chipsen smakar inte så mycket även om de är goda.  Sweet chili behöver sötma i drycken och en viss syra så att det inte blir för sött, såsom en halvtorr Riesling eller Riesling/Gewürstraminer. Kloster Eberbach Riesling Kabinett till exempel passar utmärkt. Annars kan ett ljust veteöl smaka strålande, kanske en Hoegaarden Wit-Blanche eller en 1664 Blanc.

Fritera inte för många chips åt gången, de expanderar och blir stora - testa ett först. Chipsen flyter ibland upp till ytan, tryck då ner dem så att de hamnar under, annars blir just den delen seg (ofriterad). Låt dem rinna av på hushållspapper.
Chipsen håller sig knapriga länge, till och med till dagen efter. Kan vara bra att veta att man kan göra dem i förväg utan att hemmet osar matfestival när gästerna kommer.
Stäng till alla rum och öppna fönster i rummet du friterar.
Välj en sås du gillar - alla sötstarka chilisåser passar. Är du modig gör du en egen sweet chilisås. Testar du med någon annan typ av sås och det blir lyckat, hör gärna av dig till oss med tips!
Chipsen hittar du i asiatiska butiker.
Friterar du i hög kastrull på spisen, använd termometer, var försiktig och ha locket till hands. Inte fläkten på under tiden. Har du en fritös är det bara att köra.