FISK

Stekt Calamari med tomatsås

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Jag är svag för allt som är panerat och friterat, men det kan vara stökigt att göra hemma och det brukar inte gynna midjan. Det här är ett lätt recept och du slipper krånglet med att fritera.

INGREDIENSER

3 msk olivolja
5 dl ströbröd
1 tsk salt
1 st finhackade jalapeños
1 msk smör
7 dl hackade urkärnade tomater
1 msk grovtkornigt salt
700 g calamari
1 st citron, pressad
2.5 dl mjölk
2.5 dl hackad slätpersilja

GÖR SÅ HÄR

1. Skär calamarin i ringar och tvätta den noggrant, det går även bra att använda fryst calamari om du inte får tag i färsk. Låt den då tina ordentligt först.
2. Lägg calamarin i mjölken och blanda runt så att alla delar täckts av mjölk.
3. Smält ihop smör tillsammans med olivolja på mediumvärme i en stekpanna.
4. Skaka calamarin för att göra dig av med överflödig mjölk. Blanda sen med ströbröd och salt i en påse. Skaka om ordentligt så att all bläckfisk täcks av bröd.
5. Stek calamarin tills att den är fin och krispig men utan att bli gummiaktig. Ungefär 3-4 minuter.
6. Häll i hackad tomat, persilja, jalapeños, grovkornigt salt och citronjuice. Ta av stekpannan från plattan och servera omedelbart.