FISK

Calamares Fritto

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Per Morbergs calamares går att servera som en förrätt eller bara som tilltugg, gärna tillsammans med citron och majonnäs.

INGREDIENSER

2 dl vetemjöl
400 g bläckfiskringar, färska eller djupfrysta
1 dl majonnäs
1.5 l rapsolja
0.5 dl ströbröd
1 krm salt
2 st ägg
1 st citron

GÖR SÅ HÄR

1. Vänd runt bläckfiskringarna i mjölet sedan i de uppvispade äggen och sist i ströbrödet. Lägg dem sedan åt sidan en stund för att stelna lite.
2. Hetta upp oljan till 180°C - använd gärna en termometer.
3. Fritera hastigt i cirka en minut och tag upp dem med en hålslev. Lägg dem på hushållspapper för att svalna.
4. Lägg sedan i dem i ytterligare 30 sekunder. Ta upp dem när de ser gyllenbruna ut.
5. Salta och servera med citron och majonnäs.