



FISK

Calamares Fritto

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



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** Friterastastigt 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.