GENERELL

Friterad Camembert med Hjortonsylt

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

En lyxig liten rätt som bara smälter på tungan. Panera osten tills den blir härligt gyllenefärgad och servera med varm hjortonsylt.

INGREDIENSER

3 st ägg
3 dl hjortonsylt
1 dl vetemjöl
3 krukor persilja
2 dl ströbröd
400 gram camembert
1.5 liter matolja
2 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Häll det kalla vattnet i en djup tallrik och vispa upp äggen i en annan djup tallrik.
2. Häll mjöl och ströbröd i varsin djup tallrik.
3. Dela osten i fyra lika delar och panera dem genom att först vända dem i vattnet, därefter mjölet, sedan i äggen och sist i ströbrödet.
4. Var noga med att alla ytor av osten täcks ordentligt vid varje moment i paneringen.
5. Värm upp oljan till 180°C i en stor tjockbottnad kastrull. Släpp sedan försiktigt ner två av ostbitarna i oljan och fritera dem gyllenbruna. Fritera inte alla ostbitarna samtidigt då temperaturen på oljan sänks mycket då. Ta två i taget.
6. Hantera ostbitarna varsamt då de lätt går sönder. Ett tips är att ha locket till kastrullen i närheten så att du snabbt kan lägga på det och stänga värmen om oljan kokar över eller fattar eld.
7. Klipp sedan persiljan i små knippen, fritera dem hastigt och låt de sedan rinna av på ett hushållspapper.
8. Värm hjortronsylten försiktigt i en kastrull.
9. Servera den friterade osten och persiljan genast med den varma hjortronsylten.