SNABBMAT

Friterad lökblomma

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner:

30

Under snabbmatsveckan passar vi även på med lite onyttigt, sånt man kan unna sig ibland. Supergott snack, tilltugg eller tillbehör, ja gott till allt där lök passar.

Du kan krydda lökarna med de kryddor och örter du gillar. Är lökarna ett tilltugg, snack eller förrätt passar det bra att doppa lökbitarna i en god dippa. Om lökarna är ett tillbehör behövs ingen dippa men tänk då på att kryddningen ska passa till resten av rätten du serverar.

INGREDIENSER

4 stora gula lökar
frityrsmet
2 ägg
2 dl vatten
2.5 dl mjölk

mjölblandning
6 dl mjöl
1.5 msk paprikapulver

3 krm cayennepeppar
2 tsk torkade örter t ex oregano, timjan
2 krm svartpeppar
2 tsk salt
olja till fritering

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa äggen i en liten men hög skål och tillsätt mjölk och vatten, vispa ihop.

2. Blanda ihop mjölblandningen.

3. Skär lökarna till blommor.
Börja med att skära av en bit, ca 1.5 cm på stjälkdelen (inte rotdelen där trådarna sitter). Skala löken. Lägg den med snittytan ner på en skärbräda (rotdelen med trådarna uppåt). Skär nu löken i klyftor med en skarp liten kniv genom at börja ca 1 cm från roten och rakt ner, rakt igenom till skärbrädan. Låt klyftorna vara ca 7 mm - 1 cm breda. Skär av rottrådarna. Vänd löken och du kan försiktigt vika ut den till en blomma men försiktigt så att inte klyftbitarna bryts av.

4. För panering, lägg en lökblomma med snittytan uppåt i en djup skål och häll över mjöl. Se till att alla klyftbitar är täckta. Lyft upp och skaka av överflödigt mjöl. Sänk sedan ner löken i smeten. Se till att överflödig smet rinner av. Lägg tillbaka löken i mjölet en gång till. Skaka av och och sätt löken på ett fat. Repetera tills alla lökar är panerade. Sätt lökarna i kylen medan oljan värms upp.

5. Värm oljan till 180 grader. Sänk försiktigt ner lökarna i oljan med en hålslev och fritera ca 3 min. Vänd lökarna och fritera ytterligare ett par minuter. Löken ska ha en gyllene färg. Servera direkt!