GENERELL

Mozzarellafyllda lökringar

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **8**

45

Friterade lökringar fyllda med mozzarella, spenat och kronärtskockshjärta.

INGREDIENSER

3 stycken vitlökar
150 gram färsk babyspenat
400 gram cream cheese
2.5 deciliter riven mozzarellaost
400 gram kronärtskockshjärtan
pressad citron
salt & peppar
olja till stekning
2 stycken gul lök
mjöl
5 stycken ägg
1 stycken påse pankoströbröd
frityrolja

GÖR SÅ HÄR

1. Pressa vitlöken och stek i en stekpanna med olja.Tillsätt spenaten och stek till spenaten har mjuknat.Riv mozzarellan.

2. Vispa cream cheese, tillsätt kronärtskockorna, mozzarellan och spenaten, vispa tills allt är väl blandat. Smaka av med salt, peppar och citron.

3. Skär löken till ringar, ungefär 1.5 centimeter tjocka.Lägg lökringarna på smörpapper och fyll med ost och spenatblandningen. Ställ in i frysen för att stelna i ca 2 timmar.

4. Fyll upp mjöl i en skål, pankoströbröd i en och vispat ägg i en tredje. Använd dig gärna av vida skålar, det blir lättare så.Plocka fram lökringarna ur frysen och börja panera enligt följande:MjölÄggPankoÄggPankoDetta blir alltså en dubbelpanering.

5. Värm upp frityroljan till 180 grader. Tänk på att alltid ha ett lock i närheten när du friterar.Sänk ned lökringarna några åt gången, fritera tills gyllenbruna och ta sedan upp med en hålslev. Låt rinna av på ett galler eller på bakplåtspapper.Njut!