



03

mar 2015

Panko - det bästa ströbrödet

Skribent: **Vin & Matguiden**

Pankoströbröd är ett asiatiskt och luftigt ströbröd. Vid panering får ni både en frasig och spröd yta och till skillnad från vanligt ströbröd, släpper panko ifrån sig oljan efter tillagning vilket gör att den bibehåller sin härligt krispiga yta.

Det finns panko utan palmolja om ni vill undvika det.

Panko kan användas till att panera/friterar mängder av livsmedel såsom kyckling, torsk, jätteräkor, nötkött och fläskkött, morötter och zucchini.

På sommaren är det perfekt att stå utomhus och friterar (så slipper ni stekoset) i en elektrisk wokpanna eller varför inte använda er av en Muurikka.

Vi tycker att det är väldigt trevligt när man har gäster att stå ute och friterar jätteräkor som tilltugg/förrätt. Gästerna kan med fördel äta räkorna efter hand de blir klara och det är både socialt och trevligt att kunna mingla samtidigt som man får rykande heta räkor.

artikel: Jessica Melin Gustafsson