

Aioli og fritter

Opskrift til 2-4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

Fritter

- 300 g broccoli
- 1 dl mel
- 2 æg
- 1,5 dl rasp (jeg bruger pankorasp)
- salt og peber, evt. paprika
- 3/4 liter fritureolie

Aioli

- 2 dl mayonaise
- 1 lille fed hvidløg
- 2 tsk. limesaft eller citronsaft
- salt og peber
- evt. lidt chiliflager som pynt

Sådan gør du

FRITTER:

1. Start med at rengøre dine broccoli og skære dem ud i mindre buketter/stykker
2. Kom mel i en skål, slå æg ud i en anden og rasp i den sidste
3. Vend dine broccolistykker først i melet, så æg og så i rasp
4. Sæt en gryde over med olie og få det godt varmt. Ikke så det sprutter og sprøjter. Men det skal alligevel være godt varmt, så det bobler let omkring broccolien når den kommer i
5. Kom så dine panerede broccoli i (lidt a gangen) og lad dem ligge nogle minutter i olien, vend dem – så de får fin brun farve og sprødhed over det hele. Tag dem op og dup af på køkkenrulle. Fortsæt til alle er friturestegte
6. Drys med salt, peber og evt. lidt paprika

AIOLI:

1. Bland mayo, presset hvidløg, limesaft, salt og peber sammen i en skål og server med dine

fritter

2. Kom evt. lidt chiliflager på toppen, får pynt og smag.