

Chili cheese tops

Opskrift til 12 kugler

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 20 g jalapenos
- 150 g cheddarost (revet)
- 140 g mozzarellaost (revet)
- 1 tsk. salt + lidt peber
- 1 æg
- 1 spsk. mel

Panering

- 60 g pankorasp (eller almindelig rasp)
- 60 g hvedemel
- 1 æg
- 1/2 tsk. salt

Friture

- 0,5 liter fritureolie

Sådan gør du

1. Hak jalapenos fint og kom det i en skål sammen med revet ost, krydderier, æg og mel. Rør det godt sammen.
2. Pres kugler sammen og læg dem til side
3. I én skål kommes rasp og mel til panering
4. I en anden skål røres et æg sammen
5. Vend kuglen rundt i æg og derefter over i rasp-mel blandingen
6. Når alle kugler er lavet og paneret, skal de frituresteges: kom olien i en stor gryde og varm op. Det skal ikke sprudle og sprøjte fra olien, men den skal være varm. Jeg skruer komfuret op på 7-8 ud af 9. Lav evt. en lille tester for at se om olien er klar. Det skal boble omkring kuglen. Hvis den er klar, kom kuglerne her i. Du kan evt. friturestege dem af to omgange, så de ikke kommer i gryden alle sammen. Giv dem et minuts tid og vend så kuglen, så den også får lidt farve på de andre sider. Læg dem derefter på et stykke papir, som kan suge den overskydende olie