

Sprøde blomkål

Opskrift til 2-4

Forberedelsestid

5-10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

15-20 minutter

Ingredienser

- 1 lille blomkålshoved
- 1,5 dl mel + 1 tsk. salt + 1 tsk. paprika
- 2 æg
- 2 dl pankorasp
- 3-4 dl fritureolie

Chilimayo

- 2 dl mayo
- et godt nip chilipulver
- 1/2 tsk. sukker
- 1/2 tsk. salt
- 1 tsk. citronsaft

Sådan gør du

1. Skær blomkål ud i mindre buketter
2. Kom olie i en gryde og varm op, det skal være godt varmt inden blomkål kommes i – dog uden at sprutte. Så stil den på cirka 7 ud af 9 på blusset, og varm op i 4 minutters tid inden de kommes i.
3. Kom mel, salt og paprika i én skål, slå æg ud i en anden som piskes med en gaffel og rasp i en tredje.
4. Vend dine blomkål i melblandingen, så æg og så rasp.
5. Kom dem i frituren og giv dem 5 minutters tid hernede, til de er godt lysebrune og sprøde. Der er ikke plads til alle blomkål på én gang. Så del dem lidt op.
6. Lad dem tørre på et stykke køkkenrulle
7. Imens røres chilimayoen sammen
8. Dyb dine blomkålsfritter i mayoen og nyd.