

Løgringe

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

15

Tilberedelsestid

10

Samlet tid

25

Ingredienser

- 2 løg
- 2 dl hvedemel
- 2 æg
- 1,5 dl pankorasp
- 2 tsk. salt
- lidt peber
- 1/2 liter raps- eller solsikkeolie

Sådan gør du

1. Skær løgene i ringe af cirka 1 cm.
2. Læg løgringene i blød i koldt vand i cirka 15 minutter. Gør evt. resten af ingredienserne klar imens.
3. Find tre skåle frem. I den første skål hældes 1 dl mel, i den anden skål slås æggene ud og røres sammen, og i den tredje skål blandes den resterende hvedemel, pankorasp og salt og peber.
4. Tag løgringene ud af køleskabet. Hæld vandet fra og dup dem tørre med et viskestykke eller køkkenrulle.
5. Vend hver løgring i mel, derefter æg, og til sidst i mel- og panko-blandingen, og læg dem på et skærebræt eller lignende.
6. Put olien i en gryde og varm det godt 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 løget. Hvis den er klar, kom løgene her i. Du kan evt. friturestege dem af to omgange, så de ikke kommer i gryden alle sammen. Giv dem et par minutter på hver side, til de er gyldne og sprøde. Læg dem derefter på et stykke papir, som kan suge den overskydende olie.