

Ristede løg

Opskrift til 4 personer

Hjemmeristede løg er så meget bedre end købevarianten. Det er slet ikke så svært at lave sine egne, faktisk er det ret sjovt. Og så smager det bare helt perfekt oven på en hotdog

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

5 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 3 løg
- 1 dl mel
- 1/2 tsk. salt
- 4 dl fritureolie

Sådan gør du

1. Sæt en gryde over med olien og varm olien op. Det skal være meget varmt, men uden at olien sprutter ud over det hele.
2. Skær løg i ringe og skil dem fra hinanden, så du har enkelte ringe.
3. I en skål kommer du mel og salt
4. Kom løgene ned i melblandingen, og vend det rundt. Tag ringene op igen og kasser melet.
5. Når olien er varm skal løgene her i
6. Efter 5-7 minutter (de skal begynde at tage farve og ligne ristede løg) tages de op og lægges på et stykke køkkenrulle