

Stekta gröna tomater med basilikamajonnäs

4 port.

Ingredienser:

1 ägg
1,5 dl filmjölk
tabasco några stänk
1,5 dl mjöl
1,5 dl majs mjöl
3 dl ströbröd
1 tsk salt
0,5 tsk svartpeppar
6 st tomat gröna
rapsoja
salt efter smak
Basilikamajonnäs
1 kruka basilika färsk,
hackad
2 dl majonnäs
2 msk citronjuice färsk
1 msk dijonsenap
salt
svartpeppar

Gör så här:

Vispa ihop ägg, filmjölk och tabasco i en skål och ställ åt sidan.
Häll upp mjölet på en tallrik.
Blanda ströbröd, majs mjöl, salt och peppar i en grund skål.
Skiva tomaterna o ganska tjocka skivor.
Doppa tomaterna först i mjölet, därefter i äggblandningen och sist i ströbrödet.
Hetta upp oljan i en stor gjutjärnspanna. Lägg i tomaterna några åt gången och friterca 2 min på varje sida eller tills de är gyllenbruna.
Låt rinna av på hushållspapper eller ett grillgaller. Om du inte ska servera tomaterna direkt kan du lägga dem på ett galler i ugnen på låg värme en liten stund för att hålla dem varma.

Basilikamajonnäs

Blanda hackad basilika , majonnäs, citronsaft och senap i en skål. Krydda med salt och peppar. Basilikamajonnäsen kan göras en dag i förväg och förvaras täckt i kylskåp.



Stekta gröna tomater med basilikamajonnäs

4 port.

Ingredienser:

1 ägg
1,5 dl filmjölk
tabasco några stänk
1,5 dl mjöl
1,5 dl majs mjöl
3 dl ströbröd
1 tsk salt
0,5 tsk svartpeppar
6 st tomat gröna
rapsoja
salt efter smak
Basilikamajonnäs
1 kruka basilika färsk,
hackad
2 dl majonnäs
2 msk citronjuice färsk
1 msk dijonsenap
salt
svartpeppar

Gör så här:

Vispa ihop ägg, filmjölk och tabasco i en skål och ställ åt sidan.
Häll upp mjölet på en tallrik.
Blanda ströbröd, majs mjöl, salt och peppar i en grund skål.
Skiva tomaterna o ganska tjocka skivor.
Doppa tomaterna först i mjölet, därefter i äggblandningen och sist i ströbrödet.
Hetta upp oljan i en stor gjutjärnspanna. Lägg i tomaterna några åt gången och friterca 2 min på varje sida eller tills de är gyllenbruna.
Låt rinna av på hushållspapper eller ett grillgaller. Om du inte ska servera tomaterna direkt kan du lägga dem på ett galler i ugnen på låg värme en liten stund för att hålla dem varma.

Basilikamajonnäs

Blanda hackad basilika , majonnäs, citronsaft och senap i en skål. Krydda med salt och peppar. Basilikamajonnäsen kan göras en dag i förväg och förvaras täckt i kylskåp.



Stekta gröna tomater med basilikamajonnäs

4 port.

Ingredienser:

1 ägg
1,5 dl filmjölk
tabasco några stänk
1,5 dl mjöl
1,5 dl majs mjöl
3 dl ströbröd
1 tsk salt
0,5 tsk svartpeppar
6 st tomat gröna
rapsoja
salt efter smak
Basilikamajonnäs
1 kruka basilika färsk,
hackad
2 dl majonnäs
2 msk citronjuice färsk
1 msk dijonsenap
salt
svartpeppar

Gör så här:

Vispa ihop ägg, filmjölk och tabasco i en skål och ställ åt sidan.
Häll upp mjölet på en tallrik.
Blanda ströbröd, majs mjöl, salt och peppar i en grund skål.
Skiva tomaterna o ganska tjocka skivor.
Doppa tomaterna först i mjölet, därefter i äggblandningen och sist i ströbrödet.
Hetta upp oljan i en stor gjutjärnspanna. Lägg i tomaterna några åt gången och friterca 2 min på varje sida eller tills de är gyllenbruna.
Låt rinna av på hushållspapper eller ett grillgaller. Om du inte ska servera tomaterna direkt kan du lägga dem på ett galler i ugnen på låg värme en liten stund för att hålla dem varma.

Basilikamajonnäs

Blanda hackad basilika , majonnäs, citronsaft och senap i en skål. Krydda med salt och peppar. Basilikamajonnäsen kan göras en dag i förväg och förvaras täckt i kylskåp.



Stekta gröna tomater med basilikamajonnäs

4 port.

Ingredienser:

1 ägg
1,5 dl filmjölk
tabasco några stänk
1,5 dl mjöl
1,5 dl majs mjöl
3 dl ströbröd
1 tsk salt
0,5 tsk svartpeppar
6 st tomat gröna
rapsoja
salt efter smak
Basilikamajonnäs
1 kruka basilika färsk,
hackad
2 dl majonnäs
2 msk citronjuice färsk
1 msk dijonsenap
salt
svartpeppar

Gör så här:

Vispa ihop ägg, filmjölk och tabasco i en skål och ställ åt sidan.
Häll upp mjölet på en tallrik.
Blanda ströbröd, majs mjöl, salt och peppar i en grund skål.
Skiva tomaterna o ganska tjocka skivor.
Doppa tomaterna först i mjölet, därefter i äggblandningen och sist i ströbrödet.
Hetta upp oljan i en stor gjutjärnspanna. Lägg i tomaterna några åt gången och friterca 2 min på varje sida eller tills de är gyllenbruna.
Låt rinna av på hushållspapper eller ett grillgaller. Om du inte ska servera tomaterna direkt kan du lägga dem på ett galler i ugnen på låg värme en liten stund för att hålla dem varma.

Basilikamajonnäs

Blanda hackad basilika , majonnäs, citronsaft och senap i en skål. Krydda med salt och peppar. Basilikamajonnäsen kan göras en dag i förväg och förvaras täckt i kylskåp.

