

Friterad camembert med hjortronsylt

1 port.

Ingredienser:

Hjortronsylt

500 g hjortron
250 g syltsocker

Friterad camembert

1 st Camembert
0,5 dl vatten
1 st ägg
0,5 dl vetemjöl
0,5 dl ströbröd
1 bt persilja
matolja, till fritering

Gör så här:

Hjortronsylt

Skölj och rensa bären. Häll socker och bär i en torr gryta. Lägg på locket och låt stå någon timme så bären får chans att safta av sig. Värm försiktigt upp bärblandningen och låt koka 10 minuter på svag värme under lock. Ta av grytan från värmen och håll upp sylten på väl rengjorda burkar. Förvara sylten svalt.

Friterad camembert

Häll vattnet i en djup tallrik. Vispa upp äggen lite lätt i en annan djup tallrik. Häll även mjöl och ströbröd i varsin djup tallrik. Panera ostbiten genom att första vända den i vatten, därefter mjöl, sedan i ägg och sist i ströbröd. Se till att alla ytor täcks ordentligt vid varje moment. Värm oljan till 180 grader i en stor kastrull. Släpp försiktigt ner ostbiten i oljan och friter den gyllenbrun. Hantera ostbiten försiktigt, den går lätt sönder. Klipp persiljan i knippen, friter dem hastigt och låt knippena rinna av på papper. Servera direkt med hjortronsylt.



Friterad camembert med hjortronsylt

1 port.

Ingredienser:

Hjortronsylt

500 g hjortron
250 g syltsocker

Friterad camembert

1 st Camembert
0,5 dl vatten
1 st ägg
0,5 dl vetemjöl
0,5 dl ströbröd
1 bt persilja
matolja, till fritering

Gör så här:

Hjortronsylt

Skölj och rensa bären. Häll socker och bär i en torr gryta. Lägg på locket och låt stå någon timme så bären får chans att safta av sig. Värm försiktigt upp bärblandningen och låt koka 10 minuter på svag värme under lock. Ta av grytan från värmen och håll upp sylten på väl rengjorda burkar. Förvara sylten svalt.

Friterad camembert

Häll vattnet i en djup tallrik. Vispa upp äggen lite lätt i en annan djup tallrik. Häll även mjöl och ströbröd i varsin djup tallrik. Panera ostbiten genom att första vända den i vatten, därefter mjöl, sedan i ägg och sist i ströbröd. Se till att alla ytor täcks ordentligt vid varje moment. Värm oljan till 180 grader i en stor kastrull. Släpp försiktigt ner ostbiten i oljan och friter den gyllenbrun. Hantera ostbiten försiktigt, den går lätt sönder. Klipp persiljan i knippen, friter dem hastigt och låt knippena rinna av på papper. Servera direkt med hjortronsylt.



Friterad camembert med hjortronsylt

1 port.

Ingredienser:

Hjortronsylt

500 g hjortron
250 g syltsocker

Friterad camembert

1 st Camembert
0,5 dl vatten
1 st ägg
0,5 dl vetemjöl
0,5 dl ströbröd
1 bt persilja
matolja, till fritering

Gör så här:

Hjortronsylt

Skölj och rensa bären. Häll socker och bär i en torr gryta. Lägg på locket och låt stå någon timme så bären får chans att safta av sig. Värm försiktigt upp bärblandningen och låt koka 10 minuter på svag värme under lock. Ta av grytan från värmen och håll upp sylten på väl rengjorda burkar. Förvara sylten svalt.

Friterad camembert

Häll vattnet i en djup tallrik. Vispa upp äggen lite lätt i en annan djup tallrik. Häll även mjöl och ströbröd i varsin djup tallrik. Panera ostbiten genom att första vända den i vatten, därefter mjöl, sedan i ägg och sist i ströbröd. Se till att alla ytor täcks ordentligt vid varje moment. Värm oljan till 180 grader i en stor kastrull. Släpp försiktigt ner ostbiten i oljan och friter den gyllenbrun. Hantera ostbiten försiktigt, den går lätt sönder. Klipp persiljan i knippen, friter dem hastigt och låt knippena rinna av på papper. Servera direkt med hjortronsylt.



Friterad camembert med hjortronsylt

1 port.

Ingredienser:

Hjortronsylt

500 g hjortron
250 g syltsocker

Friterad camembert

1 st Camembert
0,5 dl vatten
1 st ägg
0,5 dl vetemjöl
0,5 dl ströbröd
1 bt persilja
matolja, till fritering

Gör så här:

Hjortronsylt

Skölj och rensa bären. Häll socker och bär i en torr gryta. Lägg på locket och låt stå någon timme så bären får chans att safta av sig. Värm försiktigt upp bärblandningen och låt koka 10 minuter på svag värme under lock. Ta av grytan från värmen och håll upp sylten på väl rengjorda burkar. Förvara sylten svalt.

Friterad camembert

Häll vattnet i en djup tallrik. Vispa upp äggen lite lätt i en annan djup tallrik. Häll även mjöl och ströbröd i varsin djup tallrik. Panera ostbiten genom att första vända den i vatten, därefter mjöl, sedan i ägg och sist i ströbröd. Se till att alla ytor täcks ordentligt vid varje moment. Värm oljan till 180 grader i en stor kastrull. Släpp försiktigt ner ostbiten i oljan och friter den gyllenbrun. Hantera ostbiten försiktigt, den går lätt sönder. Klipp persiljan i knippen, friter dem hastigt och låt knippena rinna av på papper. Servera direkt med hjortronsylt.

