

Friterade, ricottafyllda zucchini-blommor

4 port.

Ingredienser:

Frityrsmet
3 dl öl
2 msk torrjäst
2,5 dl vetemjöl
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
1-2 dl vetemjöl (att doppa blommorna i)

Blommor med fyllning

20 st zucchini-blommor
300 g ricottaost, färsk
3 msk färska örter, valfria
1 st vitlöksklyfta
havssalt
svartpeppar

Till fritering

ca 1 liter olja, raps- eller solros

Vid servering

Citronklyftor

Gör så här:

Frityrsmet

Blanda mjöl, salt och vitpeppar i en skål. Blanda öl och jäst i en annan skål. Rör långsamt ner vätskan i det torra tills smeten blir slät. Plasta och ställ i rumstemperatur eller lite varmare (till exempel nära spisen) för att svälla i 45 till 60 minuter. Förbered en skål med bara lite mjöl att doppa blommorna i.

Fyllning

Ta bort ståndarna i blommorna om de inte redan är avlägsnade. Blanda ricotta, örter, vitlök, salt och peppar i en bunke. Fyll varje zucchini blomma med en tesked ricotta. Vrid ändarna av blomman för att fyllningen ska stanna kvar.

Fritering

Doppa blommorna och baby zucchinin först i mjöl och sen i frityrsmeten. Skrapa varje blomma och zucchini mot sidan av skålen för att avlägsna överskott av smet. Värm upp olja i en kastrull eller friterös till 160 grader. Doppa försiktigt ner varje blomma i oljan och låt dem friteras tills de är gyllene. Ta bort från oljan och lägg på hushållspapper. Krydda med lite salt och peppar och servera med färska citronskivor.



Friterade, ricottafyllda zucchini-blommor

4 port.

Ingredienser:

Frityrsmet
3 dl öl
2 msk torrjäst
2,5 dl vetemjöl
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
1-2 dl vetemjöl (att doppa blommorna i)

Blommor med fyllning

20 st zucchini-blommor
300 g ricottaost, färsk
3 msk färska örter, valfria
1 st vitlöksklyfta
havssalt
svartpeppar

Till fritering

ca 1 liter olja, raps- eller solros

Vid servering

Citronklyftor

Gör så här:

Frityrsmet

Blanda mjöl, salt och vitpeppar i en skål. Blanda öl och jäst i en annan skål. Rör långsamt ner vätskan i det torra tills smeten blir slät. Plasta och ställ i rumstemperatur eller lite varmare (till exempel nära spisen) för att svälla i 45 till 60 minuter. Förbered en skål med bara lite mjöl att doppa blommorna i.

Fyllning

Ta bort ståndarna i blommorna om de inte redan är avlägsnade. Blanda ricotta, örter, vitlök, salt och peppar i en bunke. Fyll varje zucchini blomma med en tesked ricotta. Vrid ändarna av blomman för att fyllningen ska stanna kvar.

Fritering

Doppa blommorna och baby zucchinin först i mjöl och sen i frityrsmeten. Skrapa varje blomma och zucchini mot sidan av skålen för att avlägsna överskott av smet. Värm upp olja i en kastrull eller friterös till 160 grader. Doppa försiktigt ner varje blomma i oljan och låt dem friteras tills de är gyllene. Ta bort från oljan och lägg på hushållspapper. Krydda med lite salt och peppar och servera med färska citronskivor.



Friterade, ricottafyllda zucchini-blommor

4 port.

Ingredienser:

Frityrsmet
3 dl öl
2 msk torrjäst
2,5 dl vetemjöl
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
1-2 dl vetemjöl (att doppa blommorna i)

Blommor med fyllning

20 st zucchini-blommor
300 g ricottaost, färsk
3 msk färska örter, valfria
1 st vitlöksklyfta
havssalt
svartpeppar

Till fritering

ca 1 liter olja, raps- eller solros

Vid servering

Citronklyftor

Gör så här:

Frityrsmet

Blanda mjöl, salt och vitpeppar i en skål. Blanda öl och jäst i en annan skål. Rör långsamt ner vätskan i det torra tills smeten blir slät. Plasta och ställ i rumstemperatur eller lite varmare (till exempel nära spisen) för att svälla i 45 till 60 minuter. Förbered en skål med bara lite mjöl att doppa blommorna i.

Fyllning

Ta bort ståndarna i blommorna om de inte redan är avlägsnade. Blanda ricotta, örter, vitlök, salt och peppar i en bunke. Fyll varje zucchini blomma med en tesked ricotta. Vrid ändarna av blomman för att fyllningen ska stanna kvar.

Fritering

Doppa blommorna och baby zucchinin först i mjöl och sen i frityrsmeten. Skrapa varje blomma och zucchini mot sidan av skålen för att avlägsna överskott av smet. Värm upp olja i en kastrull eller friterös till 160 grader. Doppa försiktigt ner varje blomma i oljan och låt dem friteras tills de är gyllene. Ta bort från oljan och lägg på hushållspapper. Krydda med lite salt och peppar och servera med färska citronskivor.



Friterade, ricottafyllda zucchini-blommor

4 port.

Ingredienser:

Frityrsmet
3 dl öl
2 msk torrjäst
2,5 dl vetemjöl
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
1-2 dl vetemjöl (att doppa blommorna i)

Blommor med fyllning

20 st zucchini-blommor
300 g ricottaost, färsk
3 msk färska örter, valfria
1 st vitlöksklyfta
havssalt
svartpeppar

Till fritering

ca 1 liter olja, raps- eller solros

Vid servering

Citronklyftor

Gör så här:

Frityrsmet

Blanda mjöl, salt och vitpeppar i en skål. Blanda öl och jäst i en annan skål. Rör långsamt ner vätskan i det torra tills smeten blir slät. Plasta och ställ i rumstemperatur eller lite varmare (till exempel nära spisen) för att svälla i 45 till 60 minuter. Förbered en skål med bara lite mjöl att doppa blommorna i.

Fyllning

Ta bort ståndarna i blommorna om de inte redan är avlägsnade. Blanda ricotta, örter, vitlök, salt och peppar i en bunke. Fyll varje zucchini blomma med en tesked ricotta. Vrid ändarna av blomman för att fyllningen ska stanna kvar.

Fritering

Doppa blommorna och baby zucchinin först i mjöl och sen i frityrsmeten. Skrapa varje blomma och zucchini mot sidan av skålen för att avlägsna överskott av smet. Värm upp olja i en kastrull eller friterös till 160 grader. Doppa försiktigt ner varje blomma i oljan och låt dem friteras tills de är gyllene. Ta bort från oljan och lägg på hushållspapper. Krydda med lite salt och peppar och servera med färska citronskivor.

