

Friterade, ricottafyllda zucchiniblommor!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Friterade, ricottafyllda zucciniblommor

20st.

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 zucciniblommor
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 fritös till 160 grader. Doppa försiktigt ner varje blomma i oljan och låt dem fritera tills de är gyllene. Ta bort från oljan och lägg på hushållspapper. Krydda med lite salt och peppar och servera med färska citronskivor.