

Friterad bläckfisk



FOTO: NILS PEJRYD/SVT

INGREDIENSER

800 g bläckfiskringar,
tinade

1½ dl vetemjöl

1½ dl kall lättöl eller
vatten

½ tsk salt

1 tsk bakpulver

1 liter neutral olja, t ex
raps

Tillbehör

citronklyftor

ev. majonnäs

SÅ LAGAR DU

Det här är min bästa frityrsmet som också kan användas till grönsaker eller ansjovis. Bläckfiskrätten kan också serveras som ensamrätt. Bläckfiskringar hittar du i frysdisken. /Maud

6–8 portioner som tapasrätt.

Torka av bläckfiskringarana.

Blanda mjöl, öl eller vatten, salt och bakpulver i en bunke till en klumpfri smet.

Hetta upp oljan till 180°. Doppa de avtorkade bläckfiskringarna i frityrsmeten. Friterar några åt gången 2–3 minuter tills de får fin färg. Servera dem nyfriterade med citronklyftor och ev majonnäs.