

Friturestegning

Friturestegte blæksprutteringe og strimler



Ingredienser til 4 personer

- Ca. 500 g rengjorte kappe af torpedoformet blæksprutte med arme og tentakler

Saltlage

- 1 L vand og 70 g havsalt

Dej

- 40 g maizena
- 40 g glutenrigt mel
- 2 knivspids bagepulver
- 1-1½ dl koldt vand med brus
- ½ dl vodka
- 1 tsk neutral olie
- Fint salt
- 1 knivspids cayennepeber
- Isterninger
- Knust panko-rasp
- 1 L neutral olie til friturestegning

Fremgangsmåde

1. Lav en saltlage ved at opløse 70 g salt i 1 L vand i en gryde, og køl lagen helt ned til 5 grader.
2. Skær kappen i ringe og i bredde strimler på langs, 5.10 cm lange.
3. Læg strimlerne i saltlagen i 5 min, og læg dem derefter i en sigte til afdrypning.
4. Bland alle de tørre ingredienser til paneringsdejen, tilsæt væsken, og rør forsigtigt rundt for at undgå, at dejen bliver sej. Sæt dejen på køl, til den skal bruges og sæt da skålen i en anden skål med isterninger, så den holder sig kølig, mens man bruger den.
5. Varm olie op til 165-175 grader, og stil en skål med knust panko-rasp og skålen med dej på is ved siden af.
6. Vend blækspruttestykkerne først i dejen, så den lige hænger ved, og derefter i raspen, og steg blækspruttestykkerne gyldne i den varme olie. (Dejen skal kun lige hænge fast på blækspruttestykkerne, så man kan med fordel gøre den lidt tyndere undervejs med mere dansk vand, hvis den står og bliver for tyk.)
TIP - Paneringen kan også gøres ved først at vende blæksprutterne i mel, dej og til sidst panko
7. Servér med god, hjemmerørt hvidløgs-mayo og evt. lidt citron.