

# Mælkebøtteblomst-fritter

## Forfattere:

Julia Sick

## Introduktion:

Mælkebøtten kender du måske fra din egen have, hvor mælkebøtter nogle gange betragtes som generende ukrudt? Men vidste du, at man faktisk kan spise dem? De smager bittert og kan derfor minde lidt om rucola i smagen.

Du kan sanke mælkebøtter i foråret. De smager bedst inden bladene når at blive for kraftige.

Dette er en opskrift på fritter, hvor man bruger den gule blomst. Men pluk endelig også bladene og brug dem i en lækker salat.

Fritterne kan tilberedes i to versioner - *din smag afgør, om det skal være den søde eller salte version!*



## Ingredienser:

150 g friske mælkebøtte-blomster  
150 g mel  
150 g mælk  
1 tsk. bagepulver  
150 g majsme  
2 g salt  
1 æg  
300 ml solsikkeolie eller rapsolie

### *Til en sød version:*

1 tsk. honning (eller mere)  
½ tsk. – 2 tsk. krydderi som fx kanel, nelliker, kardemomme eller muskatnød.

### *Til en salt version:*

En knivspids timian, rosmarin, oregano eller andre urter  
Evt. mere salt

## Fremgangsmåde:

1. Skyl mælkebøtte-blomsterne.
2. Bland de tørre ingredienser og tilsæt æg.
3. Tilsæt enten de søde eller salte ingredienser.
4. Dyp blomsterne i dejen og dæk alle sider af blomsten med dej.
5. Steg blomsterne i varm olie til de bliver gyldenbrune.
6. Placer de stegte blomster-fritter på et stykke køkkenrulle.
7. Lad dem køle lidt af og nyd dem.