

Sprøde fiskesvær

Det skal du bruge:

- Fiskeskind
- 1 ark bagepapir
- 1 bageplade
- 1 liter planteolie til stegning
- 1 gryde
- Hotsalt



Hotsalt er en kryddersalt, man selv kan blande. Størstedelen af blandingen skal bestå af salt. Prøv dig frem, men pas på med ikke at blande for meget, eller at lave salten for stærk. Din hotsalt kan bestå af: salt, paprika, chilipulver, knust hvidløg og citronsyrepulver eller eddikepulver.

Sådan gør du:

1. Start med at skære overskydende fiskekød fra skindet. Det skal renses helt, så der ikke sidder noget fiskekød tilbage på overfladen, for så får det svært ved at blive sprødt.
2. Tør det godt. Læg det på en bageplade med bagepapir - sørg for at sprede det helt ud. Bag skindet i ca. 45 min. ved 80° grader.
3. Tag en gryde, og hæld olie i. Olien er varm nok, når du stikker en træandstik ned i olien, og det bobler rundt om den (men pas på, for olien er meget varm).
4. Riv det delvist tørrede fiskeskind i passende stykker, og kom det lidt ad gangen ned i den varme olie. Når det er gyldent, tages det op, og lægges på køkkenrulle, der suger det overskydende olie.
5. Drys med hotsalt: Laves ved at blande alle ingredienserne – smag dig frem ift. hvor stærkt/syrligt du kan lide det! Du kan også sagtens bruge alm. groft salt.